

## Lekker glaasje bij het dessert

Saussignac

Rasteau

Banyuls

Pedro Ximinez

Limoncello

Port Graham's The Tawny

Graham's 10 years Old Tawny Port

Graham's 20 years Old Tawny Port

Six grapes Graham's

Muscat de Rivesaltes

### Ook serveren wij:

**Verse munt- en gemberthee,  
Irish Coffee, French coffee, Italian Coffee,  
Spanish Coffee, Coffee 43 en DOM Coffee**

## Digestief

Voor een digestief hebben wij  
een ruime keuze cognacs en likeuren



In de regio worden niet alleen lekkere wijnen geproduceerd maar ook heerlijke borrels. Zoals uit de boomgaarden van de familie Welie in Stevensbeek. Léon checkt zelf al het fruit en alleen het beste is goed genoeg voor het merk Léon.

<b>No. 3 Appelborrel</b> Eau de Vie van Appel	Alc. 40 %	35 ml	<b>6</b>
<b>No. 6 Perenborrel</b> Eau de Vie van Peer	Alc. 40 %	35 ml	<b>6</b>
<b>No. 9 Kersenborrel</b> Eau de Vie van Kers	Alc. 40 %	35 ml	<b>6</b>
<b>PBA Eau de Vie van Elstar appels</b> 5 jaar gerijpt op ex-single malt Miltoduff whisky vaten	Alc. 41 %	35 ml	<b>8</b>
<b>No. 5 Perenlikeur</b> Likeur	Alc. 19 %	35 ml	<b>5</b>
<b>No. 12 Blauwe bessenlikeur</b> Bosbessenlikeur	Alc. 19 %	35 ml	<b>5</b>



herberg - restaurant  
**'t Zwaantje**



BIJ KONINKLIJKE  
BESCHIKKING  
HOFLEVERANCIER



# Biesselts keuzemenu

## 45

**Zomerse salade** **V**  
watermeloen | feta | sperziebonen |  
munt | balsamico dressing

of

**Sticky honey hoisin kip**  
wrap | Romeinse sla

\*\*\*

**Snoekbaarsfilet**  
prei-truffelsaus

of

**Runder entrecôte**  
salsa verde

of

**Mediterrane groente quiche** **V**  
saus van gepofte tomaat

\*\*\*

**Mango-yoghurt taartje**  
passievruchtenijs



### Aanbevolen aperitief



#### "Bisseltse" Gin tonic

Gin Jansberg gemaakt van  
kruiden en botanicals uit de  
omgeving van de Bisselt.



#### Carucci tonic

Italiaanse vermouthe  
uit Piëmonte | tonic

Heeft u allergene wensen?

Geef deze aan ons door dan houden wij hier rekening mee.

### Om mee te beginnen

**Breekbrood** klein (4 stuks) **5.5**  
sausjes | kruidenboter groot (8 stuks) **8**  
**Glutenvrij broodje** **7**  
tomaten tapenade

### Voorgerecht

**Zomerse salade** **V** **13**  
watermeloen | feta | sperziebonen |  
munt | balsamico dressing

**Rundercarpaccio** **16**  
truffelmayonaise | oude kaas | pittenmix |  
zongedroogde tomaat

**Sticky honey hoisin kip** **14.5**  
wrap | Romeinse sla

**Serranoham** **16**  
gegrilde perzik | Burrata | honing | basilicum

**Garnalenspiesje** **17.5**  
tataki van yellowtail kingfish | ponzu dressing

### Soepen

**Licht gebonden mosterdsoep** **8**  
spekjes | lente ui

**Geroosterde paprikasoep** **V** **8**  
komkommer | crème fraîche

**Pomodori tomatensoep** **V** **8**  
pesto crouton

### Hoofdgerechten

**Black Angus biefstuk** **29.5**

pepersaus  
Wijnsuggestie: Primitivo

**Saté van varkenshaas** **23.5**

pindasaus | atjar | cassave kroepoek | gefrituurde uitjes  
Wijnsuggestie: Verdejo Rueda

**Mixed grill** **24.5**

kipfilet | varkenshaas | biefstuk | spek | Stroganoffsaus  
Wijnsuggestie: Syrah Grenache

**Wienerschnitzel** **23.5**

Stroganoff- of champignonroomsaus  
Biersuggestie: Texels Skuumkoppe

**Runder entrecôte** **31**

salsa verde  
Wijnsuggestie: Merlot

**Scholfilet à la Meunière** **27.5**

remouladesaus  
Wijnsuggestie: Chardonnay Viognier

**Snoekbaarsfilet** **24.5**

prei-truffelsaus  
Wijnsuggestie: Pinot Grigio

**Zalmfilet** **29.5**

beurre blanc-limoensaus  
Wijnsuggestie: Pinot blanc

**Gevulde puntpaprika** **V** **23.5**

Gorgonzola | saus van Provençaalse kruiden  
Wijnsuggestie: Susumaniello Italiaanse Rosé

**Mediterrane groente quiche** **V** **21**

saus van gepofte tomaat  
Wijnsuggestie: Sauvignon blanc

Alle hoofdgerechten worden geserveerd  
met frietjes en warme groenten.

**Extra schaalte friet** **5**  
**Schaalte rauwkost** **5**

### Desserts

**Dame blanche** **9.5**  
vanille roomijs | slagroom | chocoladesaus

**Bosvruchten coupe** **10**  
bosvruchten compôte | 1 bol yoghurtijs |  
2 bollen bosvruchtenijs | slagroom

**Kleintje dessert** **8**  
vanille roomijs | slagroom | likeur

**Mango-yoghurttartje** **12**  
passievruchtenijs

**Vanille crème brûlée** **12**  
karamelijs

**Tiramisu in een glas** **11**  
lange vingers | lemon curd

**Kaas** **12.5**  
abrikozenbrood | 4 soorten kaas | Limburgse appelstroop

**Romige ijskoffie** **6.5**  
hazelnoot of karamelsaus  
+ slagroom **+0.8**

**Friandises** (lekker voor bij de koffie) **6**

Menukaart