

Lekker glaasje bij het dessert

Muscat de Rivesaltes

Elysium Black Muscat

Moscatel de Setúbal

Pedro Ximénez Sherry

Limoncello

Port Graham's The Tawny

Graham's 10 year Old Tawny Port

Graham's 20 year Old Tawny Port

Six grapes Graham's

Koffietijd

Koffie en thee ter afsluiting
serveren wij met lekkere zoetigheden.

Ook serveren wij:

verse muntthee, verse 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.

No. 3 Appelborrel Alc. 40 % 35 ml **6**

Eau de Vie van Appel

No. 6 Perenborrel Alc. 40 % 35 ml **6**

Eau de Vie van Peer

No. 9 Kersenborrel Alc. 40 % 35 ml **6**

Eau de Vie van Kers

PBA Eau de Vie van Elstar appels Alc. 41 % 35 ml **8**

5 jaar gerijpt op ex-single malt
Miltoduff whisky vaten

No. 5 Perenlikeur Alc. 19 % 35 ml **5**

Likeur

No. 12 Blauwe bessenlikeur Alc. 19 % 35 ml **5**

Bosbessenlikeur



herberg - restaurant
't Zwaantje



BIJ KONINKLIJKE
BESCHIKING
HOFLEVERANCIER



Biesselts keuzemenu

42.5

Coeur de boeuf tomaat V
watermeloen | munt | zwarte olijf

of

Serrano ham
chorizo-rook crème | little gem sla | chorizo kroketje

Zeebaarsfilet
citroen-roomsaus | groene kruidenolie

of

Eendenborstfilet
bramen-portsaus

of

Mediterrane groente quiche V
saus van gepofte tomaat

Karamel bavarois
stroopwafel bodem | vanille roomijs



Heeft u allergen wensen?

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

Om mee te beginnen

Breekbrood	klein (4 stuks)	5
sausjes kruidenboter	groot (8 stuks)	7.5

Voorgerechten

Coeur de boeuf tomaat V	16
watermeloen munt zwarte olijf	

Rundercarpaccio	16
truffelmayonaise oude kaas pittenmix zongedroogde tomaat	

Serrano ham	15
chorizo-rook crème little gem sla chorizo kroketje	

Dun gesneden tonijn	17
krokante gamba mango chutney chili mayonaise	

Beef tataki	17
sesamzaad avocado ponzu dressing	

Aanbevolen zomerdranken



Pinot Blanc 6.5 | 32.5

Joseph Cattin

Deze sappige wijn, uit de Franse Elzas, met zeer fruitige tonen, vormt een ideale combinatie met onze zomerse gerechten



Carucci tonic 8.5

Italiaanse vermout uit Piëmonte | tonic

Soepen

Licht gebonden mosterdsoep	7.5
bacon popcorn	

Courgettesoep V	7.5
crème fraîche rucola basilicum olie	

Pomodori tomatensoep V	7.5
pesto crouton	

Hoofdgerechten

Black Angus biefstuk	28.5
pepersaus	

Saté van varkenshaas	22.5
pindasaus atjar cassave kroepoek gefrituurde uitjes	

Mixed grill	22.5
kipfilet varkenshaas biefstuk spek Stroganoffsaus	

Wienerschnitzel	22.5
Stroganoff- of champignonroomsaus	

Eendenborstfilet	27.5
bramen-portsaus	

Scholfilet à la Meunière	27.5
remouladesaus	

Zeebaarsfilet	27.5
citroen-roomsaus groene kruidenolie	

Pappardelle V	22.5
gegrilde groenten burrata Parmezaanse kaas saus van tomaat en mascarpone	

Mediterrane groente quiche V	19.5
saus van gepofte tomaat	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes en warme groenten.

Extra schaalkje friet	4
Schaaltje rauwkost	4.5

Desserts

Dame blanche	9
vanille roomijs slagroom chocoladesaus	

Bosvruchten coupe	10
bosvruchten compôte 1 bol yoghurt 2 bollen bosvruchtenijs slagroom	

Coupe ijs van de chef	9
verrassingscoupe met 3 bollen ijs slagroom	

Kleintje dessert	7
vanille roomijs slagroom likeur	

Karamel bavarois	9.5
stroopwafel bodem vanille roomijs	

Cheesecake	10
aardbeien citroen-munt compôte aardbeien sorbetijs	

Kokos-limoen parfait	10
frambozen yoghurt crumble	

Kaas	12
abrikozenbrood 4 soorten kaas Limburgse appelstroop	

Menukaart