

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
Eau de Vie van Appel

Alc. 40 % 35 ml **6**

No. 6 Perenborrel
Eau de Vie van Peer

Alc. 40 % 35 ml **6**

No. 9 Kersenborrel
Eau de Vie van Kers

Alc. 40 % 35 ml **6**

PBA Eau de Vie van Elstar appels
5 jaar gerijpt op ex-single malt
Miltoduff whisky vaten

Alc. 41 % 35 ml **8**

No. 5 Perenlikeur
Likeur

Alc. 19 % 35 ml **5**

No. 12 Blauwe bessenlikeur
Bosbessenlikeur

Alc. 19 % 35 ml **5**



herberg - restaurant
't Zwaantje



BIJ KONINKLIJKE
BESCHIKING
HOFLEVERANCIER

Biesselts keuzemenu 42.5

Licht gebonden aspergesoep
of

Runderbouillon
tuinkruiden | aspergestukjes

Asperges op Limburgse wijze
achterham | gekookt ei

of

Asperges | zalmfilet
hollandaisesaus | gekookt ei

of

Asperges vegetarisch **V**
hollandaisesaus | 2 gekookte eitjes

Aardbeien Romanoff
vanille roomijs | aardbeienroom | verse aardbeien

Het witte goud, zo wordt de koningin der groenten, de asperge vaak genoemd. Kwekerij Berns uit Milsbeek zorgt er dagelijks voor dat u kunt genieten van dit seizoensproduct waar onze streek en wij zo om bekend staan. Wij serveren uitsluitend de hoogste kwaliteitsklasse asperges, waar u tot en met St. Jansdag (24 juni) van kunt genieten.

Heeft u allergenen wens?

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

Rundercarpaccio	16
truffelmayonaise oude kaas pittenmix zongedroogde tomaat	

Gemarineerde asperges	16
little gem sla lamsham tijm vinaigrette groene kruiden crumble	

Gegrilde groene asperges V	16
burrata gnocchi tomaat basilicum	

Tartaar van rauwe en gerookte zalm	17
krokante gamba asperges basilicum olie	

Salade met Thaise eendenborst	15
avocado sesamzaad zure komkommer radijs asperges	

Aanbevolen aspergewijnen 2025

	Pinot Blanc	
Joseph Cattin	6.5 32.5	
Deze sappige wijn, uit de Franse Elzas, met zeer fruitige tonen, vormt een ideale combinatie met onze aspergegerechten		

	Pinot Gris	
Joseph Cattin	7.5 36.5	
Prachtige volle aromatische witte zeer fruitige wijn. Een koning die de koningin der groenten graag begeleid		

Soepen

Licht gebonden aspergesoep	7.5
-----------------------------------	-----

Runderbouillon	7.5
tuinkruiden asperge stukjes	

Pommedori tomatensoep V	7.5
pesto crouton crème fraîche	

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	

Mediterrane groente quiche V	19.5
saus van gepofte tomaat	

Scholfilet à la Meunière	27.5
rémouladesaus	

Asperges op Limburgse wijze	28
achterham gekookt ei	

Asperges kalfsmedaillons	35
pancetta truffel crumble béarnaisesaus	

Asperges zalmfilet	32.5
hollandaisesaus gekookt ei	

Asperges roodbaarsfilet	32.5
gepofte cherry tomaat saffraansaus	

Asperges vegetarisch V	28
Hollandaisesaus 2 gekookte eitjes	

Oosterse roergebakken asperges V	25
shiitake peultjes bosui spitskool sojasaus sesamolie udon noedels	

Alle aspergegerechten worden geserveerd met krielaardappelen en gesmolten roomboter, de andere hoofdgerechten met frietjes en bijpassende groenten.

Extra schaalkje friet	4
------------------------------	---

Schaaltje rauwkost	4.5
---------------------------	-----

Extra kannetje hollandaisesaus	3.5
---------------------------------------	-----

Desserts

Dame blanche	9
vanille roomijs slagroom chocoladesaus	

Bosvruchten coupe	10
yoghurt ijs bosbessen ijs compôte van rood fruit slagroom	

Kleintje dessert	6.5
vanille roomijs slagroom likeur	

Aardbeien Romanoff	8.5
vanille roomijs aardbeienroom verse aardbeien	

Chocolade mousse	11.5
feuilletée karamel advocaat pistache ijs	

Tiramisu	10.5
Limoncello lemoncurd Thaise olie	

Kaas	11
abrikozenbrood 4 soorten kaas Limburgse appelstroop	