

## 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. Leon checkt zelf al het fruit en alleen het beste is goed genoeg voor het merk Leon.

<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

Licht gebonden aspergesoep **V**

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 allergieën 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

## Voorgerechten

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

**Abdijham** 16  
asperges | groene kruiden crumble | dressing van Limburgse mosterd

**Salade gebakken tonijn** 18  
asperges | peultjes | Parmezaanse kaas

**Gerookte zalm sashimi Japanse stijl** 19  
asperges | zeewiersalade | sesamzaadjes

**Gegrilde groene asperge **V**** 17  
Burrata | balsamico dressing

## Soepen

**Pommedori tomatensoep **V**** 8  
pesto crouton

**Licht gebonden aspergesoep **V**** 8

**Runderbouillon** 8  
pesto crouton

**Tom kha kai** 8  
Thaise kokosmelk | kip | gember

## Aanbevolen aspergewijn



**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 aspergerechten

## Hoofdgerechten

**Black Angus biefstuk** 29.5  
pepersaus

**Saté van varkenshaas** 23.5  
pindasaus | atjar | cassave kroepoek | gefrituurde uitjes

**Mixed grill** 24.5  
kipfilet | varkenshaas | biefstuk | spek | Stroganoffsaus

**Wienerschnitzel** 23.5  
Stroganoff – of champignonroomsaus

**Mediterrane groente quiche **V**** 21  
saus van gepofte tomaat

**Scholfilet à la Meunière** 27.5  
rémouladesaus

**Asperges op Limburgse wijze** 28.5  
achterham | gekookt ei

**Asperges kalfsmedaillons** 37.5  
saus van morille

**Asperges zalmfilet** 32.5  
hollandaisesaus | gekookt ei

**Asperges kabeljauw** 37.5  
miso beurre blanc saus

**Asperges vegetarisch **V**** 28.5  
hollandaisesaus | 2 gekookte eitjes

**Aspergelasagne **V**** 22.5  
witte en groene asperges | courgette | spinazie | truffel

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

**Extra schaalte friet** 5

**Schaaltje rauwkost** 4.5

**Extra kannetje hollandaisesaus** 3.5

## Desserts

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

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

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

**Aardbeien Romanoff** 9.5  
vanille roomijs | aardbeienroom | verse aardbeien

**Panna cotta** 9  
yoghurt | mango | kokos ijs

**Mousse** 9.5  
witte chocolade | sinaasappel | pistache ijs

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