

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.

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

Salade gerookte hertenham
zwijnsaté | druiven-balsamico dressing |
compôte van vijgen

of

Oosterse pompoensoep **V**
koriander | gember

Wildstoofpotje
hert | haas | zwijn | rode kool | puree | stoofpeer

of

Schelvis
chimichurri met zeekraal

Appel-amandelspijs taartje
kaneelijs

Heeft u allergenen 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

Salade gerookte hertenham	17
zwijnsaté druiven-balsamico dressing compôte van vijgen	

Rundercarpaccio	16
Parmezaanse kaas zon gedroogde tomaat pittenmix balsamico crème rucola	

Tataki van hert	16
gegrilde perzik crumble van krokante spek rozemarijn mayonaise	

Salade gebakken eendenborst	16
pompoen-kaneel jam bietjes geroosterde tuinbonen	

Zoet-pittige gamba's	16
salade Hollandse garnaltjes tomaten chutney gepoft rijstvel	

Bietencarpaccio V	14
geitenkaas walnoten honing-mosterd dressing kapperappeltjes	

Soepen

Licht gebonden paddenstoelensoep V	8
truffelroom	

Pomodori tomatensoep V	8
pesto crouton	

Oosterse pompoensoep V	8
koriander gember	

Aanbevolen "wild" wijn



Château Cazal Viel Rouge Vieilles Vignes
Lanquedoc-Rousillon | wijnhuis Laurent Miquel
Rijke volle wijn met kruidige tonen
van peper en kruidnagel.

6.5 | 32.5

Hoofdgerechten

Black Angus biefstuk	29.5
pepersaus	

Saté van varkenshaas	23.5
pindasaus atjar cassave kroepoek gefrituurde uitjes	

Mixed grill	24.5
kip varkenshaas biefstuk spek Stroganoffsaus	

Wienerschnitzel	23.5
champignon roomsaus of Stroganoffsaus	

Hertenbiefstuk	32.5
sukade jus van eekhoorntjesbrood rode kool puree stoofpeer	

Zwijn medaillons	32.5
truffelsaus rode kool puree stoofpeer	

Wildstoofpotje	25
hert haas zwijn rode kool puree stoofpeer	

Scholfilet à la Meunière	27.5
remouladesaus	

Schelvis	27.5
chimichurri met zeekraal	

Mediterrane groente quiche V	21
saus van gepofte tomaat	

Tagliatelle	22.5
gebakken paddenstoelen rucola Parmezaanse kaas provinciaalse kruidensaus	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd
met frietjes en warme groenten.

Extra schaalkje friet	5
Schaaltje rauwkost	4.5

Desserts

Dame blanche	9.5
vanille roomijs slagroom chocoladesaus	

Coupe bosvruchten	10
yoghurt ijs bosbessen ijs compôte van rood fruit slagroom	
<i>tip: klein glaasje blauwe bessen likeur erbij</i>	

Coupe van de chef	9
verrassingscoupe met 3 bollen ijs slagroom	

Kleintje dessert	8
vanille roomijs slagroom likeurtje	

Appel-amandelspijs taartje	10.5
kaneelijs	

Stoofperen achter glas	12.5
stoofpeer mascarpone slagroom kardemom pepernoten	

Kaas	12.5
4 soorten kaas Limburgse appelstroop amandelbrood	
<i>tip: een lekker glaasje port erbij</i>	