

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 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

Courgettesoep V

Pecorino kaas

of

Tartaar gegrilde kip

avocado | doperwten mousseline |

kewpie mayonaise | chili olie

Op de huid gebakken zalm

witte wijnsaus met kappertjes | peterselie

of

Runder rib-eye

afgelakt met kruidenolie

Hazelnootbol

hazelnoot crème | Zeeuwse babbelaarijs

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

Zwaanzinnig lekker! V	14
tomaat burrata geraspte perzik truffel-honing dressing	

Rundercarpaccio	16
truffelmayonaise oude kaas pittenmix zon gedroogde tomaat	

Tataki van bavette	16
tosazu dressing crumble van soja en wasabi	

Torentje van warm gerookte zalm	15
bieslook crème mango tempura garnaal	

Tartaar gegrilde kip	14
avocado doperwten mousseline kewpie mayonaise chili olie	

Soepen

Licht gebonden paddenstoelensoep V	8
truffelroom	

Courgettesoep V	8
Pecorino kaas	

Pomodori tomatensoep V	8
pesto crouton	

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
champignon roomsaus of Stroganoffsaus	

Runder rib-eye	24.5
afgelakt met kruidenolie	

Scholfilet à la Meunière	27.5
remouladesaus	

Op de huid gebakken zalm	24.5
witte wijnsaus met kappertjes peterselie	

Spinazie lasagne V	21.5
kerstomaatjes fetakaas	

Mediterrane groente quiche V	21
saus van gepofte tomaat	

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
bosvruchten compôte 1 bol yoghurt ijs 2 bollen bosvruchtenijs slagroom	

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

Kleintje dessert	8
vanille roomijs slagroom likeur	

Sinaasappel crème brûlée	9
ijs van pure chocolade	

Parfait van limoen en munt	9
gekarameliseerde appel crumble	

Hazelnootbol	9.5
hazelnoot crème Zeeuwse babbelaarijs	

Kaas	12.5
abrikozenbrood 4 soorten kaas Limburgse appelstroop	