

Lekker glaasje bij het dessert

Saussignac

Rasteau

Banyuls

Pedro Ximinez

Limoncello

Port Graham's The Tawny

Graham's 10 years Old Tawny Port

Graham's 20 years Old Tawny Port

Six grapes Graham's

Muscat de Rivesaltes

Ook serveren wij:

Verse munt- en 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

45

Zalm tataki
wakame salade | sesam | sojasaus | avocado
of

Crispy dumplings
gekonfijte eend | gerookte zwijnsham | vijgenchutney
of

Licht gebonden pompoensoep V
met paddenstoelenbitterbal
Geroosterde tuinbonen | crème fraîche

Zeebaarsfilet
witte wijn-basilicumsaus

of
Wildstoofpotje
hert | haas | zwijn | rode kool | aardappelpuree | stoofpeer
of

Risotto met paddenstoelen V
Parmezaanse kaas | cherry tomaat | rucola

Mousse van speculoos
karamel | crispy kaneel

Heeft u allergen wenssen?
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
Glutenvrij broodje		7
tomaten tapenade		

Voorgerechten

Steak tartaar van dry aged rode biet V **17.5**
appel | augurk | kappertjes | feta | kwartel ei

Rundercarpaccio **16**
truffelmayonaise | oude kaas | pittenmix |
zon gedroogde tomaat

Dun gesneden hertenbiefstuk **17.5**
teriyaki | mirin saus | bosui

Chrispy dumplings **16**
gekonfijte eend | gerookte zwijnsham | vijgenchutney

Proeverij van wild **17.5**
selectie van de chef

Zalm tataki **17.5**
wakame salade | sesam | sojasaus | avocado

Soepen

Licht gebonden pompoensoep V **10**
met paddenstoelenbitterbal
geroosterde tuinbonen | crème fraîche

Gebonden paddenstoelensoep V **8**
Truffelroom

Pomodori tomatensoep V **8**
pesto crouton



“Bisseltse” Gin tonic
met gin van Klein Amerika Distillery

Aanbevolen aperitief



**Proef een van
onze bockbieren**

Hoofdgerechten

Black Angus biefstuk **29.5**
Peppersaus
Wijnsuggestie: Primitivo

Saté van varkenshaas **23.5**
pindasaus | atjar | cassave kroepoek | gefrituurde uitjes
Wijnsuggestie: Verdejo Rueda

Wienerschnitzel **23.5**
Stroganoff- of champignonroomsaus
Biersuggestie: Texels Skuumkoppe

Mixed grill **24.5**
kipfilet | varkenshaas | biefstuk | spek | Stroganoffsaus
Wijnsuggestie: Syrah Grenache

Wilstoofpotje **27.5**
hert | haas | zwijn | aardappelpuree | rode kool | stoofpeer
Biersuggestie: Een lekker Bockbiertje

Hertenbiefstuk **32.5**
saus van bockbier | bramen | aardappelpuree | rode kool | stoofpeer
Wijnsuggestie: Merlot

Medaillon van zwijn **29.5**
zwijsukade | saus van eekhoortjesbrood | aardappelpuree |
rode kool | stoofpeer
Wijnsuggestie: Syrah Grenache

Scholfilet à la Meunière **27.5**
Remouladesaus
Wijnsuggestie: Chardonnay Viognier

Zeebaarsfilet **26**
witte wijn-basilicumsaus
Wijnsuggestie: Pinot Grigio

Risotto met paddenstoelen V **23.5**
Parmezaanse kaas | cherry tomaat | rucola
Wijnsuggestie: Susumaniello Italiaanse Rosé

Mediterrane groente quiche V **21**
saus van gepofte tomaat
Wijnsuggestie: Sauvignon blanc

Alle hoofdgerechten worden geserveerd
met frietjes en bijpassende groenten.

Extra schaalkje friet **5**
Schaaltje rauwkost **5**

Desserts

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

Coupe bosvruchten **10**
bosvruchten compote | 1 bol yoghurt ijs |
2 bollen bosvruchtenijs | slagroom

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

Tiramisu **11**
Nutella | zoete popcorn

Mousse van speculoos **12**
karamel | crispy kaneel

Stroopwafelparfait **11**
Toffeesaus

Kaas **12.5**

4 soorten kaas | Limburgse appelstroop | abrikozenbrood
Friandises (lekker voor bij de koffie) **6**

Menukaart