

Menu De nieuwe gast

9,50

Voor onze aller kleinste gasten.

Informeer bij ons bedienend personeel wat mogelijk is om de kleine gasten het naar de zin te maken.

Menu business style:

32,50

voorgerecht, hoofdgerecht, koffie of klein dessert, desgewenst tijdsgebonden geserveerd

Voor bij de koffie

Appeltaart (met slagroom)

2,75 /3,25

Tosti (normaal of XXL) en overigen

Kaas

3,00 / 5,75

Ham/kaas

3,50 / 6,75

Hawaï (ham/kaas/ananas)

4,50 / 8,75

Cheeser (kaas en jam)

4.50 / 8,75

Geit & honing

6,00 / 9,50

Chorizo, kaas

4,75 / 9,00

Pittig gehakt, kaas

5,00 / 9,50

Pulled porc

9,00

Gestoomd broodje, Gaasterlands kruidenvarken (procureur) die heel langzaam gaar mocht worden, geplukt, cole sla, dippers

Spekkie voor het bekkie; Gestoomd broodje, livar buikspek. atjar, gebakken uitjes

8,75

Uitsmijter vanaf

6,50

U kunt uw voorkeur aangeven, bruin-wit brood, kaas en/of ham gesmolten cq. meebakken

Soepen

6,75

Bouillon & Japan

Dubbel krachtig, usuyaki, shii-take, sesam zoad

Dhal & Appel #*

Indiaase linzen, kokos, groenten, geiten balletjes

De Zwaan & Bouillabaisse

15,00

Al 6 jaar een begrip!

Pane

Italiaans wit brood van "durum" tarwe, met:

Nutella, banaan	3,60
Kaas	4,20
Ambachtelijke achterham van Hugo	4,50
Vita & Mientje	5,90
Noord-Hollandse stolper, natuurgerijpte kaas, 18 mnd	6,20
Amsterdamse kroket (met keurmerk "Beter Leven") of de glutenvrije Valuas kroket	6,75
Pikant gehakt, kaas	8,50
Roerei, bacon, gebakken tomaat	8,90
Gravad lax, salade, mierikswortel, mosterd-dille saus	9,50
Prosciutto, geroosterde paprika, pijnboompitjes	9,75
Salade, zoete hete kip	9,90
Club, Schotse gerookte zalm, roerei, kruiden saus	10,50

Focaccia

Italiaans plat wit brood uit de oven, met:

Clubsandwich, gerookte kip, tomaat, gebakken spekjes, cocktail saus	10,50
Caprèse: tomaat, buffelmozzarella, basilicumolie, pijnboompitjes	11,75
Gebakken paddenstoelen, zongedroogde tomaatjes, biologische verse kruiden	10,75
Guacamole, gerookte kip, chorizo, salade	11,50
3 kazen, paprika, ongezuiverde honing, rucola	11,75
Geitenkaas uit Veulen, gefrituurd in panko, gekonfijte rode ui, gemengde sla	12,25
Olijven, biologische rucola, oude kaas, zongedroogde tomaatjes, huis pesto	12,75
BB hamburger uit onze keuken, gebakken uien currysous, salade, hamburger saus	11,50
De Zwaan burger, salade, jalapenos bacon, kaas, hamburger saus	12,50
Hambello, portobello, aubergine, tomaat kaas, pesto	10,00
Smashing pumpkin, pompoen, kikkererwten, gebakken groenten, tzatziki	10,00

Bitterhapjes

Bittergarnituur 9 stuks	4,50
Amsterdamse bitterballen 9 stuks (met keurmerk “Beter Leven”)	5,50
voor de vegetariër, huisgemaakte bitterballen, 9 stuks	5,50
Kaasplankje	5,90
Huisgemaakte garnalenkroketjes 6 stuks	6,95
Groot worst/kaasplankje	10,50
Borrel plateau, verrassing uit de keuken, vanaf 4 pers	7,50 pp

Maaltijd salades

Geit & Geit*#	14,50
Geschaafde geitenkaas, aardappel geitenkaas kroketje, spinazie-rucola salade, rode biet, avocado limoen crème, rammenas kimchi, paprika jam, honing dressing, noten, blauwe bes	
Scampi & Coquille #	18,50
Mango quinoa, venkel pakoras, geïnfuseerde piel de sapo, olijven crème, salanova sla, ingelegde artisjok, mango raita	
Zalm & Meloen *#	17,50
Slow gemarineerde zalm, zeewier chips, garnalen samosa, wasabi hangop, cavaillon granité, zuurdesem toast, gefermenteerde groenten, salade	
Kalf & Paling	16,00
Tataki, ponzu, gin tonic komkommer, noedel-sla-lade, zomerfruit, miso vinaigrette,	
Veulen & Zoeterwoude	16,75
Wagyu carpaccio, blauwe bes sponge, espuma Goudse boeren opleg, aceto gel, basilicumolie, salade, blauwe bes	
Streek & Spekjes	12,75
Paddenstoelen, spekjes, tomaat	
Thai & Kip	13,75
Gebakken kipfilet, sesam, koriander, mint, groenten, salade, cashew, fruit	
Vis & Scampi	14,50
Royale salade, vis, scampi, aioli	
Bij alle maaltijdsalades wordt brood geserveerd	

Diversen

Kalfszwezerik & Aertse smaken	18,50
Krokante zwezerik, Delfs blauw, gevangen morieljes, Madeira jus, venkel, fidua	
Coquille & Kalfswang koyt bier	18,50
Ansjovis, mojjo verde, knoflook crouton, radijs, zoete aardappel	
Coquelet & Midden-Oosten	22,50
Safraan, kikkererwten, tarwe, paprika, ingelegde citroen, geschroeide bloemkool	
Pladijs & Zomer	20,50
Scholfilet, gegrilde paprika sauterne, venkel ratatouille, groene peper-doperwten crème, tomaten antiboise	

Passi & Ijs

Gulab jamus & frozen yoghurt	10,50
Suiker stroop balletjes, kardamon, frozen yoghurt ijs, Hugo sabayon, citrus,	
Aardbeien & ?	8,50
Maak uw keuze: We hebben voor u al enkele suggesties op papier gezet Romanoff, geslagen room, ijs, sambuca, zwarte peper, vlierbloesem sabayon enz.	
Griotten & Chocolate	10,50
Kers, witte chocolade sneeuw, bastogne, clafoutis blauwe bes, karnemelk panna cotta, dragon ijs, avocado crème	
Petit Grand dessert	10,50
Proeverij van verschillende lekkernijen	
Kaas & Plankje	14,50
Div. soorten kaas, samengesteld door Ric de Louw, Kaaskenner Venray	
Koffie & Snoeperijtjes	9,75
Aangeklede koffie met lekkernijen van onze patissier	
Koffie & IJs	7,75
De klassieke café glacé	

Liever een kleine portie? Wilt u dit aangeven en in overleg met de keuken wordt de portie aangepast. Veel van onze gebruikte ingrediënten zijn fairtrade, biologisch en/of duurzaam.

Streekleveranciers:

Aardbeien, van Enckevort, Kronenberg

geitenkaas, Bokkesprong Veulen

Boer Hans Venray

Slow cooking

Vergeten groenten, Beesel

Kalf, Peter's farm

imker, Wismans Venray

Edelbrons, Oostrum

paling, Passie voor Vis Sevenum

kazen, Ric de Louw Kaaskenner Venray

ijs, Passi, Horst

Brood komt van de Echte Bakker Derix, Horst

Daarnaast werken we met producten die opgenomen zijn in de lijst "Ark van de smaak" van Slowfood

