

Hotel & Brasserie De Zwaan



Het jubileum is gevierd en ook in dit 7^e levensjaar blijven we zoeken naar nieuwe uitdagingen, smaken, bereidingen en belevingen.

Een gastronomisch feest voor genietters

Brasserie de Zwaan is een plek om je heerlijk te laten verwennen en te genieten van smaak strelende vondsten en voortreffelijke wijnen met een uitgekiende prijs-kwaliteitverhouding in een bijzonder aangename ambiance dat vraagt om te blijven of beter nog: om terug te komen.

Verrassing, smaak en service, daar draait het bij ons om

Ben en Nel willen niets liever dan samen met hun team het u als gast helemaal naar de zin maken. U kunt daarbij kiezen uit de diverse menusuggesties of zelf door onze menukaart heen dansen en uw samenstelling bepalen voor een geslaagde avond. Mocht u daarbij met een vraag zitten, ons team kan u deskundig adviseren. Bij ons geen superlatieven als het om de prijs gaan, maar eerlijk koken met uitgelezen ingrediënten.

Ben Aerts en Nel Craenmehr
Het team

Dieet of een allergie?

Wij verzoeken u bij uw bestelling uw dieetwensen met ons te delen. Dan zullen wij die wensen bij onze voorbereidingen meenemen voor een zo hoog mogelijke kwaliteit.

* Gerechten met een * zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch geserveerd worden.

Liever een kleine portie? Graag aangeven en in overleg met de keuken wordt de portie aangepast.

Begeleidende wijndans

De zwarte brigade wil u hier graag bij adviseren

Lievelingswijnen

per glas 6,75

Speciaal bieren; genoeg keuze en variatie voor bij uw gerecht.

Menu voorstellen

Menu "Euro Toques" wekelijks wisselend: voorgerecht, hoofdgerecht, dessert 35,00

De chef bepaalt, dit menu is voor alle tafelgenoten gelijk.

U kunt alleen aangeven wat u niet mag i.v.m. een allergie of dieet.

Menu "Het Zwaantje" dagelijks wisselend 3-gangen menu

soep, hoofdgerecht, dessert

37,50

voorgerecht, hoofdgerecht, dessert

42,50

Menu "Arrogance" dagelijks wisselend 4-gangen menu

47,50

4-gangen eigenzinnig menu; laat u verrassen

Menu "PUUR" 3 of 4 gangen, vegetarisch of veganistisch

33/38/45

Zeg ons wat u NIET lust!

Sharing dining, al 6 jaar bij het Zwaantje. Wilt u zowel de vis alsook het vlees proeven, gewoon beide bestellen en halverwege van bordje wisselen, dat kan allemaal bij de Zwaan.

Ivm de allergenen wetgeving is het gewenst om evt. diëten en of allergieën bij uw bestelling door te geven, zodat de keuken dit mee kan nemen in haar bereidingen.

Voorgerechten

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 de Bokkensprong, Veulen/Frank's Farm, Heythuysen/Wismans Venray/Douven Melderslo	
Scampi & Coquille #	18,50
Mango quinoa, venkel pakoras, geïnfuseerde piel de sapo, olijven crème, salanova sla, ingelegde artisjok, mango raita Litjens, Leunen/Lucassen, Sevenum	
Zalm & Meloen *#	17,50
Slow gemarineerde zalm, zeewier chips, garnalen samosa, wasabi hangop, cavaillon granité, zuurdesem toast, gefermenteerde groenten, salade TX 65	
Kalf & Paling	16,00
Tataki, ponzu, gin tonic komkommer, noedel-sla-lade, zomerfruit, miso vinaigrette, Passie voor vis, Sevenum/Peters farm eko	
Veulen & Zoeterwoude	16,75
Wagyu carpaccio, blauwe bes sponge, espuma Goudse boeren opleg, aceto gel, basilicumolie, salade, blauwe bes Wagyu Farm, Veulen/Goudse opleg Zoeterwoude, slow food, Ark vd Smaak, Kaaskenner, Venray/Douven, Melderslo	

Soepen

Bouillon & Japan	6,75
Dubbel krachtig, usuyaki, shii-take, sesam zoad Eko shiitake, Overloon	
Dhal & Appel #*	
Indiaase linzen, kokos, groenten, geiten balletjes De Bokkensprong, Veulen	
De Zwaan & Bouillabaisse	15,00
Al ruim 6 jaar een begrip!	

Warme voor/tussengerechten

Kalfszwezerik & Aertse smaken	18,50
Krokante zwezerik, Delfts blauw, scampi, gevangen morieljes, peel sjink, Madeira jus, venkel, dauphine Litjens, Leunen/Edelbrons, Oostrum	
Coquille & Kalfswang koyt bier	18,50
Ansjovis, mojjo verde, knoflook crouton, radijs, zoete aardappel Jopen, Haarlem/slow food, Ark van de smaak	

Tussen/Hoofdgerechten

	<u>tussen / hoofd</u>
Pladijs & Zomer	12,00 / 20,50
Scholfilet, gegrilde paprika sauterne, venkel ratatouille, groene peper-doperwtten crème, tomaten antiboise Tasty tom Venloooooo/Litjens, Leunen	
Zeebaars & Livar	14,00 / 24,00
Langzaam gegaard buikspek, zilte brandade dauphine, beurre noisette, groentenmix Livar Echt	
Kreeft & Zoals u hem graag hebt	25,00
Suggesties, vintage (met Stolper gegratineerd) teriyaki, van de grill, met knoflook saus, naturel enz.	
Goede vis & Vis wijzer	25,00
Rekening houdend met het Marine Stewardship Council, de viswijzer van Vis & Seizoen, brengen we vis van de dag, rechtstreeks van de boot, of wat er daags van tevoren gehengeld is. Deze vis vindt u ook in ons verrassingsmenu. Je kan wel een uitgebreide kaart maken, maar vis mag niet besterven zoals vlees, vers, vers en nog eens vers.	
Coquelet & Midden-Oosten	13,00 /22,50
Safraan, kikkererwtten, tarwe, paprika, ingelegde citroen, geschroeide bloemkool	
Mar i muntanya & De Zwaan, zoooo Catalaans	14,00 /23,00
Kalfsoester, speenfilet, scampi, tomaat, brandy, amandelen, tortilla patatas Livar, Echt/Peters farm eko/Tasty Tom, Venlo	
Lam & Noord-Afrikaans	24,00
Slow gestoofde lamsschenkel, yoghurt, munt, bulger, baba ganoush, venkel, artisjok Litjens, Leunen	
Kalf & Gegrild	25,00
Rib eye 220 gr. (denk aan het vetrandje) gremulata, tomaten cous cous, gefermenteerde knoflook jus Peters farm eko	
Steak & Tartaar (rauw, medium, well-done)	18,00 / 24,50
Kalf, thai style, gamba, noedels, shii-take Eko shii-take, Overloon	
Tournedos & Saus naar keuze	32,50
Voorstel, Port saus, pepersaus, stroganoff, blauwschimmel kaassaus, seizoensgroenten	

Hoofdgerechten vegetarisch

2 x ravioli	23,75
1 pasta ravioli aubergine, kaas saus, 2 aardappel ravioli, paddenstoelen, spinazie, zontomaat, basilicum, knoflook, groene saus, groenten, salade	
Risotto & Terrine	23,75
Gebakken noten zuidvruchten, terrine, zomer(truffel) risotto, geroerbakte groenten, salade	

Desserts

Gulab jamus & frozen yoghurt	10,50
Suiker stroop balletjes, kardamon, frozen yoghurt ijs, Hugo sabayon, citrus, Passi, Horst	
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. v. Enckevort, Kronenberg	
Griotten & Chocolade	10,50
Kers, witte chocolade sneeuw, bastogne, clafoutis blauwe bes, karnemelk panna cotta, dragon ijs, avocado crème Passie, Horst/Douven Melderslo	
Koffie & IJs	7,75
De klassieke café glacé	
Petit Grand dessert	10,50
Amuse dessert, daarna proeverij van verschillende lekkernijen	
Kaas & Ric	14,50
Seizoenskazen van de Kaaskenner, Venray, traditionele Limburgse stroop Slow food Presidium	
Koffie & Snoeperijtjes	9,75
Aangeklede koffie, huisgemaakte lekkernijen	
<u>Alle chocolade, gebruikt in de keuken, is fairtrade</u>	

Koffie & Thee

Thee speciaal	2,35	Koffie	2,20
<i>Classic strong English</i>		Cappuccino	2,40
<i>Traditional Earl grey</i>		Espresso	2,20
<i>Formosa superior Oolong</i>		Koffie verkeerd	2,40
<i>Darjeeling first flush</i>		Latte machiato	2,50
<i>Japan green Sencha</i>		Irish coffee	5,90
<i>Kruidenmelange met anijs</i>		French coffee	5,90
<i>Tropical fruit cocktail</i>		Italian coffee	5,90
<i>Verse munt</i>	2,95	Spanish coffee	5,90
		D.O.M. coffee	5,90
		Rudesheimer Kaffee	5,90
		Met slagroom	0,60
		<i>Al onze koffies zijn cafeïnevrij verkrijgbaar</i>	

Wij wensen u smakelijk eten en een hele fijne avond.
Het team van de Zwaan