

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 cl	6
No. 6 Perenborrel Eau de Vie van Peer	Alc 40 %	35 cl	6
No. 9 Kersenborrel Eau de Vie van Kers	Alc. 40 %	35 cl	6
PBA Eau de Vie van Elstar appels 5 jaar gerijpt op ex-single malt Miltoduff whisky vaten	Alc. 41 %	35 cl	8
No. 5 Perenlikeur Likeur	Alc. 19 %	35 cl	5
No. 12 Blauwe bessenlikeur Bosbessenlikeur	Alc. 19 %	35 cl	5



herberg - restaurant
't Zwaantje



BIJ KONINKLIJKE
BESCHIKING
HOFLEVERANCIER

Biesselts keuzemenu

39.5

Salade gerookte eendenborst
gebakken spekjes | roodlof |
cranberry compôte | appel-mayonaise

of

Pastinaaksoep **V**
mosterd | walnoot

Doradefilet uit de oven
witte venkelsaus

of

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

of

Pompoenlasagne **V**
geitenkaas | spinazie | tomaat

Chocoladebol

hazelnoot crème schuim | gebrande hazelnootjes

Heeft u allergie wensen?

Geef deze aan ons door dan houden wij hier rekening mee.

Om mee te beginnen

Breekbrood klein (4 stuks) 5
sausjes | kruidenboter groot (8 stuks) 7.5

Voorgerechten

Rundercarpaccio 16
oude kaas | pittenmix | zongedroogde tomaatjes |
rucola | balsamicocrème

Coquilles van koningsoesterzwam **V** 14.5
pastinaak | groene asperge | truffelcrème

Gefrituurde zalm sushi 14.5
wasabi-mayonaise | salade met taugé, wortel en basilicum

Salade gerookte eendenborst 14.5
gebakken spekjes | roodlof |
cranberry compôte | appel-mayonaise

Wildtrio 16
gerookte hertenham | zwijnsaté |
bitterbal van ree | pompoenjam | granaatappel

Soepen

Tomatensoep **V** 7.5
crème fraîche | pesto crouton

Licht gebonden paddenstoelensoep **V** 7.5
truffelroom

Pastinaaksoep **V** 7.5
mosterd | walnoot

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 28.5
pepersaus

Saté van varkenshaas 22.5
pindasaus | atjar | cassave kroepoek | gefrituurde uitjes

Mixed grill 22.5
kipfilet | varkenshaas | biefstuk | spek | Stroganoffsaus

Wienerschnitzel 22.5
champignonroomsaus of Stroganoffsaus

Scholfilet à la Meunière 27.5
remouladesaus

Doradefilet uit de oven 24.5
witte venkelsaus

Mediterrane groentequiche **V** 19.5
saus van gepofte tomaat

Pompoenlasagne **V** 21.5
geitenkaas | spinazie | tomaat

Hertenbiefstuk 28.5
cranberry-kaneeljus | rode kool | aardappelpuree | stoofpeer

Wildstoofpotje van hert | haas | zwijn 25
rode kool | aardappelpuree | stoofpeer

Wild zwijnhaas 27.5
paddenstoelen-truffelsaus | rode kool | aardappelpuree | stoofpeer

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd
met frietjes en warme groenten.*

Extra schaalte friet 4
Schaaltes rauwkost 4.5

Desserts

Dame blanche 9
vanille roomijs | slagroom | chocoladesaus

IJscreatie 't Zwaantje 9
vers fruit | 3 soorten ijs | slagroom

Een klein dessert 7.5
vanille roomijs | slagroom | likeur

Chocoladebol 10.5
hazelnoot crème schuim | gebrande hazelnootjes

Appel-kaneel parfait 9.5
lange vingers

Warme chocolade lava taartje 9.5
vanille roomijs | vanille saus

Kaas 11
4 soorten kaas | Limburgse appelstroop | abrikozenbrood