



De Swaen
restaurant & lounge

Warme dranken

Koffie	2.70
Espresso	2.70
Cappuccino	2.90
Dubbele espresso	4.10
Koffie verkeerd	3.10
Latte macchiato	3.10
Macchiato	2.90
Thee	2.50
<i>Ceylon, English Breakfast, Earl grey, Groene, Jasmijn, Rooibos, Citroen, Rode vruchten, Vanille caramel, Rozenbloesem</i>	
Verse muntthee	3.00

Sappen

Vers jus d'orange	3.70
Tomatensap	2.80
Appelsap troebel	2.80

Zonder alcohol

Spa rood / blauw	2.80
Coca cola	2.80
Cola light / zero	2.80
Sprite	2.80
Fanta sinas	2.80
Cassis	2.80
Schweppes tonic	2.80
Bitter lemon	2.80
Lipton ice tea	2.90
Rivella blauw	2.80
Ginger ale	2.80
Fever Tree tonic	3.90
St. Pellegrino <i>33 cl</i>	2.90
St. Pellegrino <i>75 cl</i>	5.00
Aqua Panna <i>75 cl</i>	5.00
Chocomel	2.90
Fristi	2.90
Beker volle melk	2.10

Bier *van de tap*

Bavaria pils <i>25 cl</i>	3.20
Bavaria pils fluitje	2.70

Bier *op fles*

Karmeliet tripel	5.00
La Trappe dubbel	4.50
Hoegaarden wit bier	4.50
Vedett blond	5.00
Brasserie Le Fort	5.00
Paljas blond	5.00
Filou tripel	5.00
Bockbier	4.00

Wijnen *per glas*

Wit

XR Sauvignon Blanc	4.50
Vignobles Guilheim, Chardonnay	5.50
Esprit de Silène, Viognier	6.00
Kientzler, Pinot Gris	6.00
Gärtling, Nigl, Grüner Veltliner	6.50
Attitude, Pascal Jolibvet, Sauvignon Blanc	6.50

Rood

Lavila, Merlot	4.50
Epicura, Primitivo	5.50
Poema, Tempranillo	4.50
Domaine la Colombette, Pinot Noir	6.00
La Gloire de Guillaume, Carignan	6.00

Rose

Huisrosé	4.50
MIP rosé	7.50

Bubbels *per glas*

Cava	6.50
Champagne Taittinger Brut Réserve	10.50

Aperitief

Martini bianco/rosso	4.50
Port rood/wit	4.50
Sherry	4.50
Port 10 years	7.00
Port 20 years	11.00
Ketel 1	3.00
Bokma oud	3.00
Bols corenwijn	3.50
Wodka Absolut	5.00
Bacardi rum	5.00
Gordons Gin	5.00
Campari	5.00
Ricard	5.00
Hendricks Gin	6.50
Aperol	6.50
Whisky vanaf	5.00

Digestief

Grappa Gaja	7.50
Armagnac VSOP	6.00
Martell VSOP	6.00
Remy Martin VSOP	6.00
Calvados 12 Ans d'Age	7.00
DOM Benedictine	6.00
Cointreau	6.00
Bailey's	6.00
Limoncello	6.00
Frangelico	6.00
Grand Marnier	6.00
Tia Maria	6.00
Sambucca	6.00
Drambuie	6.00
Amaretto	6.00
Licor 43	6.00

Specials

Hendricks gin met Fever Tree tonic	10.40
Aperol spritz	6.50



Lunchmenu

Twee eigentijdse gerechten met zorg
voor u samengesteld 32.50

Lunchkaart (van 11.30 uur tot 16.30 uur)

Hebt u een allergie? Laat het ons weten.

Soep

	klein	normaal
Bisque van schaaldieren met grijze garnalen	8.50	11.50
Dagsoep met bijpassend garnituur	6.50	9.50

Salade geserveerd met brood en boter

	klein	normaal
Maaltijdsalade onze meest populaire salade, dagelijks wisselend	18.50	
Geitenkaas kletsenbrood, honing, noten, rozijnen en basilicum	12.50	16.50
Seafood met coquilles, gerookte zalm, scampi's en grijze garnalen	14.50	19.50
Marokkaanse Couscous met salade, ras el hanout, munt en kipspiesjes	15.50	
Waldorfsalade met knolselderij, walnoten, rozijnen, appel en zacht gegaarde hoen	15.50	
Caesar salade "De Swaen" knapperige salade, caesar dressing, broodcroutons en zacht gegaard hoen	16.50	
Salade Niçoise geschroeide tonijn, boontjes, olijven en kappertjes	14.50	18.50

Flammkuchen

Mozzarella parmaham, basilicum en zongedroogde tomaat	12.50	
Geitenkaas zongedroogde tomaat, courgette, rucola	12.50	
De originele met spek en prei	10.50	

Brood

Met rundercarpaccio parmezaankaas, truffelmayonaise	12.50	
Supplement eendenleverkrullen	5.50	
Met gerookte zalm komkommer, bosui	15.50	
Croque monsieur met ham, kaas en ketchup	9.50	
Croque madame met ham, kaas, gebakken eitje en ketchup	10.50	
Croque mediterraneans met mozzarella, pesto, parmaham en tomaat	12.50	

Kroketten geserveerd met wit of bruin brood

Twee Vlaamse garnaalkroketten met gefrituurde peterselie, citroen en kerriemayonaise	16.50	
Twee Bourgondische vleeskroketten met mosterdmayonaise	9.50	

Pasta

Zelfgemaakte pasta met pesto courgette, bosui, rucola en gebakken scampi's	17.50	
Zelfgemaakte pasta met gebakken hoen paddenstoelen, rucola en parmezaankaas	17.50	

Niet meer weg te denken

Sashimi van tonijn en zalm, wakamesalade, wasabi, sojasaus en gemarineerde gember	19.50	
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, croutons, parmezaankaas en salade	16.50	
Supplement eendenleverkrullen	5.50	
Steak tartaar met cornichons, kappertjes, handgesneden friet en salade	19.50	
Vis volgens marktaanbod gebakken met spinazie, puree, beurre blanc	21.50	
Eggs benedict brioche, twee gepocheerde eitjes, gerookte zalm, saus hollandaise	16.50	
Swaenburger ambachtelijke hamburger van Henk Broeders, geserveerd met sla, tomaat, kaas, spek en een gebakken eitje	15.50	
Visbordje "De Swaen" gerookte paling, gerookte zalm	19.50	
verse noordzeekrabsalade, toast, cocktailsaus en citroen		

Najaars-Winters Gevoel

Toast champignon gebakken champignons met spekjes en getoast boerenbrood	14.50	
Civet de lièvre hazenpeper, klassiek geserveerd met rode kool en mousseline van aardappel	22.50	
Wildpaté in huis bereide paté van wilde eend met kruidensalade en toast	14.50	
Oosterse salade met zelfgemaakte vegetarische loempia's en soja-sesam	15.50	
Vol au vent ragout van hoeve kip, kalfsgehaktballetjes, champignons met frietjes en salade	21.50	

Extra, te bestellen bij uw lunchgerecht

Portie handgesneden friet met mayonaise uit eigen keuken	4.00
Portie gemengde salade met huisdressing	3.50

Wisselende gebaksoorten vraag de bediening naar de keuze	vanaf 4.00
Dame Blanche drie bollen zelfgemaakt vanille-ijs met slagroom en warme chocoladesaus	11.50
Ijsproeverij drie bollen zelfgemaakt ijs	7.50

VRAAG NAAR ONZE DESSERTKAART

Kids

In overleg stellen we een of meerdere gerechtjes voor.

Zin in een borrelhapje? Vraag naar onze borrel-teaserkaart.

Een cadeaubon van De Swaen, is altijd een leuk idee!