

VOORGERECHTEN

Carpaccio

Dun gesneden Achterhoekse runderlende, met Parmezaanse kaas tapenade van artisjok en een vleugje truffel, zonnebloempitjes en rucola. 13,50

Swinckels Zalm

Zalmblokjes uit eigen rokerij vermengd met venkel, augurk en sjalot geserveerd met limoenmayonaise en lotuswortelchips. 13,50

Biet (vegetarisch)

Rode biet met frisse garnituren, mousse van geitenkaas geserveerd met kerriemayonaise meringue van rode biet en krokant van schorseneren. 11,50

Paté

Grove paté van wildzwijn met balsamicosiroop, rode uienchutney frisse salade en krokante canapés. 12,50

Zwezerik

Gebakken kalfszwezerik geserveerd met kalfsjus en haricots verts. 13,50

SPECIALS

Surf & Turf

Halve runderhaasbiefstuk en een halve kreeft gegratineerd met thermidorsaus, puree van bataat, aardappeltaartje, poftomaatjes en haricots verts. 28,50

Kreeft Thermidor

Hele kreeft gegratineerd met thermidorsaus, puree van bataat, aardappeltaartje poftomaatjes en haricots verts. 28,50

Tournedos

Gebakken runderhaasbiefstuk van Achterhoeks Maas-Rijn-IJssel met kalfsjus, aardappeltaartje, puree van bataat, poftomaatjes en haricots verts. 28,50

Allergie? Meld dit tijdig, zodat wij alternatieven kunnen samenstellen.

Vraag naar onze vegan menukaart, indien gewenst.

HOOFDGERECHTEN

Bloemkool (vegetarisch)

Bloemkool in een krokant jasje geserveerd met fregulapasta saus van kokos limoen en gember en gepofte tomaat. 22,50

Dorade & Scampi

Gebakken doradefilet en knoflookgarnalen met Aziatisch gemarineerde fregula met bimi en onze befaamde tom kha saus van kokos, limoen en gember. 23,50

Iberico

Filet van Iberisch zwartpootvarken met grove tapenade van paddenstoelen en truffel geserveerd met crumble van hazelnoten en chorizo, puree van aardappel broccolischeuten en iets kalfsjus. 23,50

Hert

Gebakken hertenhaasbiefstuk met wildjus, aardappelpuree, spruitjes, rode kool en kruim van Deventer koek. 26,-

Hoofdgerechten serveren wij met garnituren op bord en apart geserveerd frites met eigengemaakte mayonaise.

NAGERECHTEN

Tiramisu

*Niet weg te denken bij Swinckels en volgens eigen recept uit 1996:
Dessert van lange vingers, mascarpone, koffie, slagroom cacao en amaretto. 9,50*

Moelleux

Gebakken chocoladetaartje, nog zacht van binnen, met vanille-ijs toffeesaus en red velvet crumble. 9,50

Cheesecake

Cheesecake met bodem van bastogne en karamel, zachte roomkaasvulling met vanille en citroen, nougatine van hazelnoten en huisgemaakt frambozensorbetijs. 9,50

Kaasplateau

Wij serveren 5 kazen uit binnen en buitenland met appelstroop en desembrood met noten en gedroogd fruit. 12,50