

## **VOORGERECHTEN**

### **Carpaccio**

*Dun gesneden Achterhoeks rundvlees met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas croutons, zonnebloempitjes en rucola met vinaigrette. 16*

### **Swinckels Zalm**

*“Cocktail” van zalmfilet uit eigen rokerij met frisse salade, kappers, sjalot, radijs mosterd dressing en dillehangop met limoen, mierikswortel en zalmkaviaar. 15*

### **Biet & Geitenkaas (vegetarisch)**

*Frisse tartaar van biet met ui, kappers en augurk geserveerd met crème van geitenkaas broodkrokant, limoenkerriemayonaise en frisse garnituren. 13*

### **Ceviche**

*Verse kabeljauwfilet gemarineerd in limoen geserveerd met zoetzure mangosalsa komkommer, Japans kruim met nori, kervel en wasabimayonaise. 15*

### **Swinckels Style Tapas**

*Proeverij van kleine gerechtjes. Te bestellen vanaf 2 personen. 16 p.p.*

***Tataki / Zalm / Gyoza / Ceviche / Biet / Verrassingsgerecht***

*Vanwege het aantal bereidingen kunnen wij beperkt rekening houden met dieetwensen.*

### **Gyoza**

*Japanse deegpakketjes gevuld met gemarineerd varkensvlees geserveerd met soja-chilisaus op een salade van peen, komkommer, bosui en sesamzaad met limoengemberdressing. 13*

### **Knolselderij (vegetarisch)**

*Dun gesneden gepofte knolselderij, koud geserveerd met truffelmayonaise zongedroogde tomaat, Pecorinokaas, rucola en zonnebloempitten. 13*

*Vraag naar onze vegan menukaart, indien gewenst.*

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

## **HOOFDGERECHTEN**

### **Spitskool (vegan)**

*Combinatie van geroosterde spitskool met vadouvankruiden en rendang van spitskool met fregula, geroosterde broccoli en gebakken uitjes. 23*

### **Visproeverij**

*Gebakken scholfilet met roergebakken spinazie en huisgemaakte ravioli's gevuld met spinazie en ricotta en licht pikante kreeftensaus met zeevruchten. 28*

### **Kabeljauw**

*Kabeljauwfilet met korstje van zongedroogde tomaat en basilicum geserveerd met fregulapasta, geroosterde broccoli en salsa van kerstomaat en sjalot. 26*

### **Vlees van het zomermenu**

*Wisselend vleeshoofdgerecht van het zomermenu.  
Vraag uw gastheer/vrouw naar de inhoud van dit moment. 26*

### **Presa Iberico**

*Smaakvol en mals schouderstuk van Iberisch zwartpootvarken geserveerd met fregulapasta, geroosterde broccoli en romige saus van sherry, knoflook en rozemarijn. 28*

### **Ribeye**

*Gebakken ribeye steak met het bekende randje vet met geroosterde roseval aardappelen bospeen, courgette en kalfsjus. 34*

### **Lam**

*Rosé gegaard biefstukje van lam geserveerd met jus met honing en tijm rosevalaardappelen en spinazie. 27*

*De hoofdgerechten worden geserveerd met garnituren op bord en apart geserveerde frites met eigengemaakte mayonaise.*

*Extra frites zijn bij te bestellen à 4,-.*

## **NAGERECHTEN**

### ***Tiramisu***

*Niet weg te denken bij Swinckels  
en volgens eigen recept uit 1996:*

*Dessert van lange vingers, mascarpone, koffie, slagroom, cacao en amaretto. 11*

### ***Crème brûlée***

*Heerlijke Franse crème van vanille  
afgebrand met suiker voor een krokant laagje. 10*

### ***Nagerecht van het zomermenu***

*Wisselend dessert van het zomermenu. Vraag uw gastheer/vrouw naar de inhoud van dit  
moment. 10*

### ***Lemon curd pie***

*Taartje van smeuijge roomkaas en lemon curd op red velvet bodem geserveerd met  
toffeesaus, meringue en aardbeiencompote. 11*

### ***Kaasplateau***

*Wij serveren 5 kazen uit binnen en buitenland met appelstroop  
en desembrood met noten en gedroogd fruit. 14*

*Ons kaasplateau laat zich uitstekend begeleiden door onze portproeverij van 3 heerlijke  
portsoorten.*

## **Seizoensmenu**

### **Biet & Geitenkaas (vegetarisch)**

*Frisse tartaar van biet met ui, kappers en augurk geserveerd met crème van geitenkaas broodkrokant, limoenkerriemayonaise en frisse garnituren.*

*Of*

### **Gyoza**

*Japanse deegpakketjes gevuld met gemarineerd varkensvlees geserveerd met soja-chilisaus op een salade van peen, komkommer, bosui en sesamzaad met limoengemberdressing.*

*Of*

### **Vissoep**

*Soep van diverse vissoorten geserveerd met knoflookcanapés, aioli en Parmezaanse kaas.*

\*\*\*\*\*

### **Spitskool (vegan)**

*Combinatie van geroosterde spitskool met vadouvankruiden en rendang van spitskool met fregula, geroosterde broccoli en gebakken uitjes.*

*Of*

### **Schelvis**

*Schelvisfilet met korstje van zongedroogde tomaat en basilicum geserveerd met fregulapasta, geroosterde broccoli en salsa van kerstomaat en sjalot.*

*Of*

### **Gildehoen**

*Gebakken rouleau van gildehoen met gekarameliseerde uien, tijmjus, hazelnoten fregula, bospeen en courgette.*

\*\*\*\*\*

### **Koffie/thee**

*Met zoete lekkernijen.*

*Wij bieden dit vaststaande aanbiedingsmenu aan voor € 42,50 per persoon.  
Indien u andere gerechten wenst in te passen berekenen wij de losse kaartprijzen.*