

MENU DU CHEF

*Heerlijk menu om te genieten van allerlei verrassingen en smaken.
Wij kunnen beperkt rekening houden met allergieën.
Minimaal per 2 personen te bestellen.*

4 gangen menu 54

Voorgerecht

5 wisselende voorgerechtjes van vis en vlees.

Tussengerecht

Wisselend vegetarisch of vis tussengerecht.

Hoofdgerecht

Wij serveren een hoofdgerecht met vlees als hoofdbestanddeel.

Nagerecht

Wij serveren een drietal dessertbereidingen van de dag.

Of

Koffie/thee met zoete lekkernijen

*Wij serveren garnituren op het bord bij alle hoofdgerechten
maar misschien wilt u dat uitbreiden met:*

Extra's

*Frites met mayonaise / Gemengde groenten / Gemengde salade
5,- per schaal*

VOORGERECHTEN

Swinckels Style Tapas (min. 2 pers.)

5 Kleine wisselende gerechtjes van vis en vlees om samen te delen. 17

Zalm

Gebrande zalmfilet met furikake, teriyakisaus, mayonaise van bieslook, salsa van komkommer en lauwwarme Japanse bouillon met ponzu. 16

Coquille

Gebakken coquille St. Jacques met veldsla, limoenkerriemayonaise crisp van serranoham, bloemkoolpuree en geroosterde hazelnoten. 19

Wildterriner

Terrine van wisselend wild met geroosterd suikerbrood, zoetzuur van biet en appel, balsamicosiroop en crumble van kruidkoek. 16

Carpaccio

Dun gesneden rundvlees met basilicumpesto, Parmezaanse kaas, rucola en croutons. 16

Paddenstoelen (vegetarisch)

Gebakken paddenstoelen met een vleugje knoflook, gemengde salade met frambozendressing, pittenmix, broodkrokant en Parmezaanse kaas. 15

HOOFDGERECHTEN

Veggie (vegetarisch)

Geroosterde venkel met vadouvan, bloemkoolpuree, sojaboontjes bospeen, parelgort en olie van gebakken chili. 23

Visproeverij

*Gebakken roodbaarsfilet, coquilles en butterfly knoflookgarnalen met fregula, venkel puree van bataat en tom kha saus. 32
(zonder schaal en schelpdieren mogelijk)*

Maïshoen

Maïshoen omwikkeld met pancetta, vulling van spinazie en zongedroogde tomaat geserveerd met romige saus van Marsala en salie, fregula en venkel. 27

Mixed meat

Gebakken runderhaas, rouleau van maïshoen en crispy buikspek geserveerd met pommes dauphine, diverse groenten, kalfsjus en Marsalasaus. 35

Hertenstoofschotel

Stoofschotel van hertenvlees en groenten in kruidige jus afgebonden met ontbijtkoek geserveerd met aardappelpuree, spruitjes en rode kool. 28

Runderhaas

Gebakken runderhaasmedaillons met pommes dauphine, diverse groenten en kalfsjus. 38

Wij beschikken ook over een vegan menukaart.