

VOORGERECHTEN

Zalm

Zalmfilet met Japans kruim, teriyakisaus, mayonaise van bieslook, salsa van komkommer en Japanse marinade van dashi en ponzu. 16

Carpaccio

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

Wildterriner

*Terrine van wildzwijn met geroosterd suikerbrood
zoetzuur van biet en appel balsamicogel. 15*

Wildsoep

Bouillon van hert en zwijn gevuld met vlees en groenten. 10

Swinckels Style Tapas

Proeverij van: Zalmfilet met furikake, komkommersalsa en bieslookmayonaise / Bieten met limoenkerriemayonaise en salade / Rundertartaar, truffelmayonaise en Parmesan. 16

Biet (vegan)

*Bietentartaar met ui, kappers en augurk geserveerd met salade
limoenkerriemayonaise en broodkrokant. 14*

HOOFDGERECHTEN

Veggie (vegan)

*Geroosterde bloemkool met vadouvan, puree van zoete aardappel, sojaboontjes
parelgort en olie van gebakken chili. 23*

Visproeverij

*Gebakken roodbaarsfilet, vis van de dag en butterfly knoflookgarnalen met fregula, bimi
sojaboontjes, puree van bataat en tom kha saus. 29*

Maïshoen

*Maïshoen met vulling van gekruide boleet en varkensvlees
romige saus van Marsala en salie, fregula en bimi. 27*

Hertenstoofschotel

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

Hertenbiefstuk

*Gebakken hertenboutbiefstuk geserveerd met aardappelpuree spruitjes
rode kool en wildjus met paddenstoelen. 35*

Mixed meat

*Combinatie van runderhaas, zacht gegaard buikspek en maïshoen geserveerd met crème
van bataat, broccoli, aardappeltaartje, kalfsjus en Marsalasaas. 35*

MENU DU CHEF

*3 gangen proeverijmenu.
Het betreft een vaststaand menu voor 52,50.*

Voorgerecht

Proeverij van 3 voorgerechten:

- *Zalmfilet met furikake, komkommersalsa en bieslookmayonaise*
- *Aangemaakte bieten met limoenkerriemayonaise en salade*
- *Steak tartare met rucola, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas*

Hoofdgerecht

Gebakken hertenboutbiefstuk geserveerd met aardappelpuree, courgette, broccoli en wildjus met paddenstoelen.

Nagerecht

Proeverij van 3 desserts:

- *Panna cotta van limoen en Griekse yoghurt met vanillecrumble*
 - *Chocolademousse*
- *Taartje van ongebakken karamel cheesecake*

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

Extra's

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

NAGERECHTEN

Stoofperen cheesecake

*Cheesecake met compote van stoofpeer, karamelsaus
vanillecrumble en kaneelijs. 12*

Tiramisu

Dessert van lange vingers, amaretto, mascarpone, espresso, cacao en slagroom. 12

Drieluik

Proeverij van 3 desserts van de dag. 12