



IN DE ZWAAN

Restaurant/Rotisserie

Beste gast

Na 11 jaar intensieve grillpassie heb ik besloten een nieuwe uitdaging aan te gaan en ons historisch pand weer de originele invulling te geven: Herberg De Zwaan.

Onze mooie locatie in het hart van Haspengouw wordt omgebouwd naar een unieke beleving vakantiewoning waar u terecht kan met uw familie of vrienden tot 16 personen. We zetten onze passie verder met onze culinaire traiteur Ma Cuisine en verzorgen uw feest op locatie.

We danken u voor al u steun en waardering, zonder jullie was dit niet mogelijk geweest. We hopen jullie graag terug in onze nieuwe concepten

Wenst u graag op de hoogte te blijven, informeer bij onze medewerkers.

Culinaire groetjes
David en team In de Zwaan



MENUKAART



APERO FINGERFOOD

Plankje van de Beenhouwer - Per 2 pers 19 pp
(3 soorten ambachtelijke topcharcuterie van het moment)

STARTER

Huisbereide Krokot van hand gepelde grijze Noordzeegarnaal
(1 stuk) 15 - (2 stuks) 24
volgens nieuw Recept, tomaat en citroen

Starters worden niet als hoofdgerecht geserveerd

SUPPLEMENTEN

Gebakken champignons **6**
Warme groentjes **8**

SAUZEN

Groene en zwarte pepersaus **4.50**
Bordelaise saus met mergboter **5**
Champignonroom saus: **4.50**
Blackwell, Stroganoff,
Bruine vlees jus **4.50**
Van de chef **5.50**
Bearnaise / Choron **5**
Roquefort Saus **4.50**



Vanaf 6 personen
is de keuze beperkt tot
4 verschillende gerechten

INBEGREPEN

*Frieten gebakken in ossenwit,
aardappelkroketjes, met gezouten hoeveboter,
gebakken aardappeltjes met thym en rozemarijn,
verse pasta, seizoenssalade zijn altijd inbegrepen.*

De
BLEU
SAIGNANT
A POINT
BIEN CUIT



bakwijzen

rauw, doch warm in de kern
rood, volgens kenners ideaal
roze, medium gebakken
helemaal doorbakken

VANOP ONZE HOUTGRILL!

Selectie Runderen van Haspengouwse boerderijen

Steak - 40

Steak Lady - 34

Filet pure - 49

Filet pure lady - 46

HOOFDGERECHTEN *uit onze keuken*

Gemarineerde en gegrilde Spare Ribs, *Koolsla, Andalouse saus* - 35

Steak Tartare Van Filet Pure, *à la minute bereid, sjalot, kappertjes, peterselie* - 35

Brochette van Black Tiger Scampi - 31

tartaresaus en seizoensgroentjes

Zeetong Meunière - dagprijs

Klassiek in hoeveboter gebakken, salade, frietjes

WEETJES



- Voorgerechten worden niet geserveerd als hoofdgerecht.
- Vanaf 6 personen is de keuze beperkt tot 4 verschillende gerechten.
- De menu's worden enkel per tafel geserveerd.
- Ons vlees heeft de nodige tijd nodig om te rusten, we raden u onze fingerfood aan in afwachting.

SPECIALITEIT VAN HET HUIS

Chateaubriand 49 pp *vanaf 2 pers*
Sappig stuk rundsvlees voor 2 personen



**François René
de Chateaubriand,**
*Frans schrijver en politicus. De kok
van de Vicomte de Chateaubriand
zou voor het eerst een dergelijke
biefstuk hebben bereid.*

ZWAANTJE MENU

3 gangen **64**

Voorgerecht

Kroket van hand gepelde grijze garnalen, tomaat, citroen

Hoofdgerecht

Chateaubriand, Specialiteit van het huis
salade, saus en aardappel bereiding naar keuze

of

Filet pure Limousin

salade, saus en aardappel bereiding naar keuze +5

Dessert

Home Made Dame Blanche

Vanille-ijs, slagroom, warme chocoladesaus

of

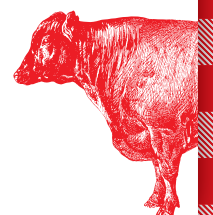
Crème Brulée

opgelet enkel voor de gehele tafel verkrijgbaar

SELECTION DRY AGED SLAGERIJ DE LAET VAN HAVER



Aberdeen Angus, Schotland 49
Sappig rood, intense zachte smaak



Simmenthal, Oostenrijk 56
vlees met een stevige bite en structuur, voor de liefhebber