

DINER

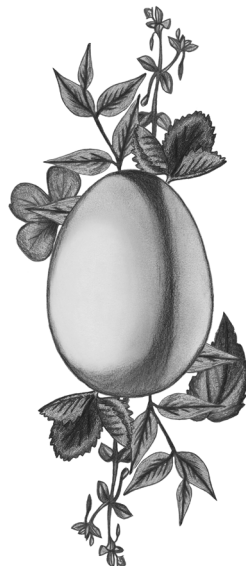
VANAF 17.30

CHEFS MENU

Laat uw menu samenstellen door de chef!

vier gangen	36
drie gangen	30

Heeft u dieetwensen? Laat ons dit gerust weten.



VOORGERECHTEN	Bloedworst met pastinaakcrème, kweepeer en paddenstoelbitterballen (vegetarische optie mogelijk)	9,5
	Haring van de markt met bietensalade, brioche croutons en Amsterdams zuur	8,5
	Erwtensoep met HEMA rookworst (veganistische optie mogelijk)	8
	Zeeuwse platte oesters per stuk 6 stuks	3,5 19

HOOFDGERECHTEN	Zeeuwse mosselen met salade en brood of friet	15/18
	Hartig wentelteefje met kastanjechampignons, zuur- kool en sinaasappelchutney	17
	Roodbaarsfilet met pompoencrème, Hollandse garnalen, venkel en walnoten	18
	Zuurvlees met rode kool en aardappel- schildjes	19
	Ambachtelijke braadworst met aardappelkroketjes, seizoens- groenten en rode wijnsaus	19

DESSERTS	Stoofpeer met gezouten karamel en crème fraîche-ijs	8
	Koffie jello met whiskysabayon en choco-koffiekruidel	8
	Bokkenbootjes met gekonfijte frambozenvulling en chocolade-ijs van chocolade van Chocolatemakers	8,5
	Dame Blanche	6,5
	Hollands kaasplankje met twee Hollandse kazen en krentenbrood	9

BIJGERECHTEN	Seizoensgroenten	4
	Groene salade	4
	Huisgemaakte friet met mayonaise	4,5
	Aardappelkroketjes met mayonaise	5
	Breekbrood met gezouten boter	4

Bij de Witte Zwaan gebruiken we verse en lokale ingrediënten.
Alle gerechten worden dagelijks in eigen keuken bereid.