

LUNCH

12.00-16.00

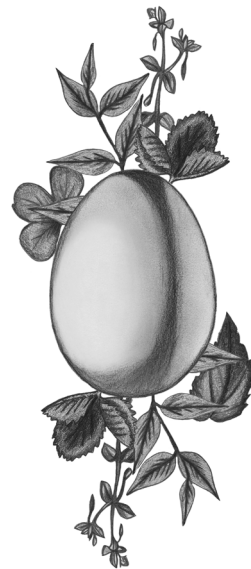
&

BORREL

12.00-22.00

SPECIALITEITEN

Zeeuwse mosselen met salade en brood of friet	15/18
Erwtensoep met HEMA rookworst (vegetarische optie mogelijk)	8
Rode koolsalade met krokante boerenkool en brioche croutons	8
Zeeuwse platte oesters per stuk 6 stuks	3,5 19



BROODJES

Haring van de markt met Amsterdams zuur	9
Rookworst met zuurkool	9
Roerei met schapenkaas en spinazie	9
Garnalenkroketten met mierikswortelmayonaise	9
Stolks overjarige kaas met tuinkers en tomatenchutney	8
Rundvleeskroketten 2 stuks van Van Dobben	9

KEUZE UIT WIT OF ZURDESEM BROOD

BORRELHAPJES

Garnalenkroketjes met mierikswortel mayonaise	9
Kaaskroketjes van Stolks overjarige kaas met tomatenchutney	7
Bitterballen met mosterd	7
Stolks overjarige kaas	6
Gerookte ossenworst	6

ZOET

Bokkenpootjes met gekonfijte frambozenvulling en chocolade-ijs van chocolade van Chocolatemakers	8,5
--	-----

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