

DINER

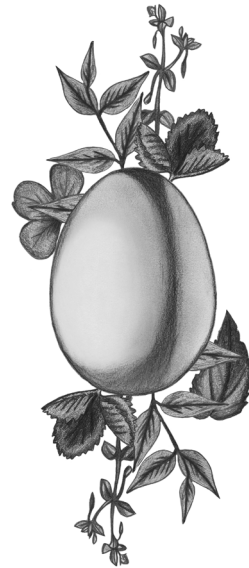
VANAF 17.30

CHEFS MENU

Laat uw menu samenstellen door de chef!

vier gangen	37
drie gangen	32

Heeft u dieetwensen? Laat ons dit gerust weten.



VOORGERECHTEN	Varkenswang in bier gegaard, met ingelegde bloemkool en geserveerd op een nestje van schorseneer	9,5
	Haring van de markt met bietensalade, brioche croutons en Amsterdams zuur	8,5
	Rode bietenbouillon met zoethoutsiroop, aardappel- salade, dille en gerookte makreel (vegetarische optie mogelijk)	8
	Wilde waddenoesters van Goede Vissers	
	per stuk	3,5
6 stuks	19	

HOOFDGERECHTEN	Zeeuwse mosselen met salade en brood of friet	15/18
	Hartig wentelteefje met kastanjechampignons, spinazie en sinaasappelchutney	17
	Vis van de dag Wisselde vis van Goede Vissers, geserveerd met brandade van sprotjes en knolselderij, snijbiet en peterseliewortelcrème	19
	Zuurvlees met rode kool en aardappel- schildjes	21
	Ambachtelijke braadworst met aardappelkroketjes, seizoens- groenten en veenbessensaus	22

DESSERTS	Stoofpeer met gezouten karamel en crème fraîche-ijs	8
	Bokkenpootjes met gekonfijte frambozenvulling en chocolade-ijs van chocolade van Chocolatemakers	8,5
	Bananensplit 'Op z'n Zwaans'; met vanille-ijs en chocoladesaus	7,5
	Hollands kaasplankje met twee Hollandse kazen en krentenbrood	9
	Seizoensgroenten	4
BIJGERECHTEN	Groene salade	4
	Huisgemaakte friet met mayonaise	5
	Aardappelkroketjes met mayonaise	5,5
	Breekbrood met gezouten boter	4,5

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