

LUNCH

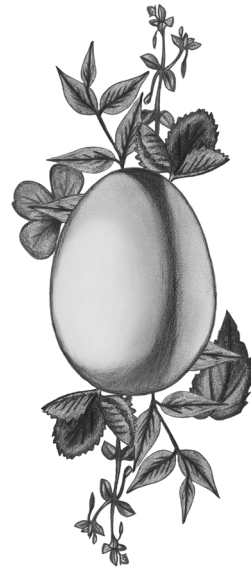
12.00-16.00

& BORREL

12.00-22.00

SPECIALITEITEN

- Zeeuwse mosselen met salade en brood of friet 15/18
- Rode bietenbouillon met zoethoutsiroop, aardappelsalade, dille en gerookte makreel (vegetarische optie mogelijk) 8
- Rode koolsalade met krokante boerenkool en brioche croutons 8
- Wilde waddenoesters van Goede Vissers
per stuk 3,5
6 stuks 19



BROODJES

- Haring van de markt met Amsterdams zuur 9
- Rookworst met zuurkool 9
- Roerei met schapenkaas en spinazie 9
- Garnalenkroketten met mierikswortelmayonaise 9
- Rundvleeskroketten huisgemaakt door Marty 9

KEUZE UIT WIT OF ZOURDESEMBROOD

BORRELHAPJES

- Garnalenkroketjes met mierikswortel mayonaise 9
- Kaaskroketjes van Stols overjarige kaas en blauwschimmelkaas, geserveerd met tomatenchutney 7
- Bitterballen met mosterd 7

ZOET

- Stoofpeer met gezouten karamel en crème fraîche-ijs 8

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