

# DINER

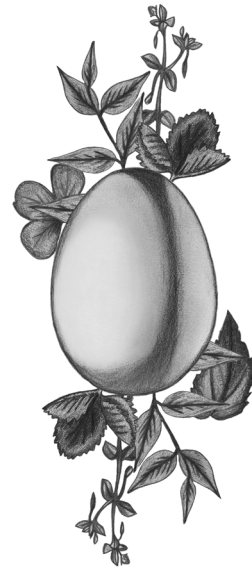
VANAF 17.30

## CHEFS MENU

Proeverij van de kaart, gekozen door de chef

vier gangen 37  
drie gangen 32

Heeft u dieetwensen? Laat ons dit gerust weten.



<b>VOORGERECHTEN</b>	Boerenkool halfkrokant met jonge kaas, gerookte hazelnoten en winterpostelein	8,5
	Haring van de markt met ingelegde komkommer, roggebrood/hazelnoten kruim en zwarte peperpapier	9,5
	Rode bietenbouillon met aardappelsalade, dille en gerookte makreel (vegetarische optie zonder makreel)	8
	Wilde waddenoesters van Goede Vissers per stuk 3,5 6 stuks 19	
	Garnalenkroketjes 4 stuks met mierikswortelmayonaise	9
<b>BIJGERECHTEN</b>	Seizoensgroenten	4
	Groene salade	4
	Huisgemaakte friet met mayonaise	5
	Aardappelkroketjes met mayonaise	5,5
	Breekbrood met gezouten boter	4,5

<b>HOOFDGERECHTEN</b>	Zeeuwse mosselen met salade en brood of friet	15/18
	Savooiekoolrolletjes gevuld met geitenhangop en walnoten, geserveerd in groentebouillon met aardappelpoffertjes, broccoli en tuinkers	17
	Vis van de dag wisselende vis van het seizoen, geserveerd met griesmeelfrites, venkel, radijs en mosterdsaus	19
	Tartaartjes van vrije uitloop koeien met gebakken aardappels, witlofsalade, puree van amsterdamse uitjes en groene kruidenjus	22
	Ambachtelijke braadworst met aardappelkroketjes, seizoensgroenten en veenbessensaus	23
<b>DESSERTS</b>	Rijstevlaai met karamel-ijs en duindoornbesjes	8,5
	Bananensplit met bananenbrood, geflambeerde bananenpuree, vanille-ijs en chocoladesaus	8,5
	Hollands kaasplankje met twee Hollandse kazen, tomatenjam en gedrukt krentenbrood	9
	Advocaatje met slagroom	4
	Bonbons van Van Soest drie stuks	7,5

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