

DINER

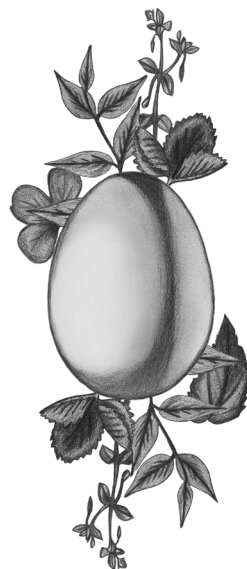
VANAF 17.30

CHEFSMENU

Proeverij van de kaart, gekozen door de chef

vier gangen 37
drie gangen 32

Heeft u dieetwensen? Laat ons dit gerust weten.



VOORGERECHTEN	Venkelsalade met gegrilde groene asperges, peterse- lie, zuring en zwarte knoflookdressing. Kan met zachtgegaarde lamstong	7,9
	Haring van de markt met een bietjessalade, amsterdams zuur en brioche croutons	8,5
	Aspergesoep met zuurdesemcrouton, kwarteleitjes en een kruidensla	7
	Wilde waddenoesters van de Goede Vissers per stuk 3,5 6 stuks 19	
	Garnalenkroketjes 4 stuks met mierikswortelmayonaise	9

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

HOOFDGERECHTEN	Asperges klassiek met krieltjes, achterham, geprakt eitje en een botersaus	17
	Gerookte Aubergine met witte bonen salade, gepofte paprika, hazelnoten en bindsla	17
	Vis van de dag wisselende vis van het seizoen, geserveerd met griesmeelfriet, zilte groenten, raapstelen en maggiplantolie	19
	Tartaartjes van vlees van de Houberg Lakenvelder met aardappelkroketjes, groenten van het seizoen en creme van Kesbeke uitjes	22
	Texels lamskotelet met een lamsworstje, gebakken to- maat en een stampot van lenteloof	23

DESSERTS	Rabarber en kruimels zachtgegaarde rabarber, crumble en karnemelkijs	7,5
	Tompoes met glazuur van abrikozenlikeur, ban- ketbakkersroom en boerenmeisjes	8,5
	Hollands kaasplankje met twee Hollandse kazen, tomaten- jam en gedrukt krentenbrood	9
	Advocaatje met slagroom 'zwarte zwaan'	6
	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.