

# **Petit Zwaan dineren**

## **in de maand December**

*Wij zijn er trots op en u dankbaar dat u vanavond voor uit eten bij de Zwaan gekozen heeft.*

*Voor u heeft u onze menukaart en graag willen wij u enige toelichting geven over de verschillende mogelijkheden.*

*Allereerst zult u het “**Petit Zwaan Menu**” aantreffen.*

*Dit menu bevat bijna alle mogelijkheden van gerechten die u ook in de a-la-carte kaart zult vinden. Indien u **vooraf** aangeeft dat u van dit menu gebruik wilt maken, dan profiteert u van het voordeel van de gereduceerde menuprijs. Daarbij komt dat op **maandag tot en met vrijdag** steeds per twee tafelgenoten, één menu voor 50% wordt aangeboden. (max. 4 halve prijs menu's per tafel)'.*

*Naast ons “Petit Zwaan menu` en de a-la-carte gerechten bieden we een*

**Heerlijk verrassingsmenu** aan, waarbij u de keuze heeft tussen 3 tot 5 gangen. U kunt aangeven of u de voorkeur geeft aan vlees, vis of vegetarisch. Een **bijpassende wijnarrangement** maakt de avond verrassend compleet.

**Voor senioren kennen we het Senior Royal menu**, waarbij u door middel van etagères verschillende gerechten op tafel geserveerd krijgt. U bepaalt zelf hoeveel u wenst te eten, een formule die erg in trek is bij de senioren. Maar **ook voor niet senioren** is Senior Royal zeker de moeite waard.

**Gezellig tafelen met Diner Royal** waarbij u een heerlijke voorgerechten op een etagère geserveerd krijgt. Aansluitend een kopje soep en verschillende pannetjes met een ruime keuze aan warme gerechten. We sluiten Diner Royal af met een Grand Dessert. Gezellig uit eten..... neem de tijd om van deze formule te genieten.

**Vegetariërs** treffen verschillende gerechten aan. Maar u kunt ook met de bediening overleggen en een lekker hoofdgerecht laten samenstellen. Petit Zwaan wordt door de **Bond van Vegetariërs** aanbevolen. Dit keurmerk is verkregen op basis van eerdere ervaringen van gasten bij de Zwaan.

**Voor de kinderen** hebben wij een uitgebreid aantal gerechten op de kaart staan. Bijzonder is het **Captain Iglo gerecht** waarbij vissticks in boter worden gebakken en met spinazie en puree wordt geserveerd. Eens wat anders dan friet of pannenkoeken.

*Wij wensen u een fijne avond en danken u voor uw komst naar de Zwaan.*

*Frank Swinkels*

*Gastheer van de Zwaan*

# Petit Zwaan menu van December 2010

3 gangen € 32,50 - 4 gangen € 35,50 per persoon  
ma t/m vrijdag iedere 2<sup>e</sup> persoon 50% korting op menu

## Voorgerechten

### **Scampi's in look uit de oven**

*in een vuurvast schaalje gevuld met gepelde scampi's, olie en knoflook*

### **Pasteitje van wild**

*pasteitje van bladerdeeg met wildragout van haas, fazant en hert*

### **Carpaccio van ossenhaas**

*met mosterddressing en Parmezaanse kaas*

### **Carpaccio van hert**

*met frambozendressing en walnootjes*

### **Verrassing van wilde eend**

*daarbij een zachte portsiroop*

### **Feestelijk trio van ham**

*drie soorten gerookte ham met frambozensaus*

### **Vistrio de Zwaan**

*gerookte zalm, Hollandse garnaltjes, gerookte oester en truffelmayonaise*

### **Cocktail van gerookte kip**

*met kerriesaus en uitgebakken spekjes*

### **Vegetarische creatie van de chef**

*salade van rucola, gegrilde paprika en pareltjes van geitenkaas gevuld met honing uit de oven op een bedje van salade met gegrilde paprika en courgette*

## Soepen

### **Heldere bospaddenstoelensoep:**

*runderbouillon met bospaddenstoelen*

### **Tomaten crèmesoep:**

*van pomodori- tomaten met rundvlees*

### **lichtgebonden krabsoep:**

*met room, Hollandse garnaltjes, afgeblust in cognac*

### **Wildbouillon:**

*met bospaddenstoelen*

### **Vegetarische preisoep:**

*met Parmezaanse kaas*

### **Spoem:**

*sec rosé met greenapple sorbet*

# Hoofdgerechten

## **Duo van Wild**

*filét van Hertengerug en wildzwijn met peper- vanillesaus*

## **Ossenhaas van de grill**

*natuurlijk, of met gebakken champignons of peper- vanillesaus*

## **Gebakken paretuoenfilet**

*gevuld met pesto, pistache,  
daarover een marsala- wijnsaus*

## **Hertengerugfilet**

*met chocolade amarensaus*

## **Gebakken Heilbotfilet**

*met een zachte krabsaus*

## **Varkenshaasmedaillons**

*met champignon roomsaus*

## **Sandwich van kabeljauw**

*met spinazie, gerookte zalm en dillesaus*

## **Vispannetje uit de oven**

*drie soorten visfilet  
met rozeval- aardappeltjes, knoflook en courgette*

## **Vegetarisch verrassingsgerecht**

*vegetarische creatie van de chef-kok*

# Nagerechten

## **Winterse Hangop**

*met stukjes appel en kaneel*

## **Dame blanche**

*vanille-ijs, slagroom en chocoladesaus*

## **Room-ijs van Crème brûlée**

*met slagroom en chocoladesaus*

## **Tartufo**

*van truffel en cacao en vanille-saus*

## **Brusselse wafel met kersen**

*daarbij vanille-ijs en slagroom*

## **Kaasplankje**

*bijzondere Franse kazen*

## **koffie met lekkernijen**

*koffie, Whittington tea of speciale koffie*

## **Voorgerechten (€ 9,50)**

### **Scampi's in look uit de oven**

*in een vuurvast schaalpje gevuld met gepelde scampi's, olie en knoflook*

### **Pasteitje van wild**

*pasteitje van bladerdeeg met wildragout van haas, fazant en hert*

### **Carpaccio van ossenhaas**

*met mosterddressing en Parmezaanse kaas*

### **Carpaccio van hert**

*met frambozendressing en walnootjes*

### **Verrassing van wilde eend**

*daarbij een zachte portsiroop*

### **Feestelijk trio van ham**

*drie soorten gerookte ham met frambozensaus*

### **Vistrío de Zwaan**

*gerookte zalm, Hollandse garnaltjes, gerookte oester en truffelmayonaise*

### **Cocktail van gerookte kip**

*met kerriesaus en uitgebakken spekjes*

### **Vegetarische creatie van de chef**

*salade van rucola, gegrilde paprika en pareltjes van geitenkaas gevuld met honing uit de oven op een bedje van salade met gegrilde paprika en courgette*

## Soep (€ 5,50)

**Heldere bospaddenstoelensoep:**

*runderbouillon met bospaddenstoelen*

**Tomaten crémesoep:**

*van pomodori- tomaten met rundvlees*

**lichtgebonden krabsoep:**

*met room, Hollandse garnaltjes, afgeblust in cognac*

**Wildbouillon:**

*met bospaddenstoelen*

**Vegetarische preisoep:**

*met Parmezaanse kaas*

**Spoom:**

*sec rosé met greenapple sorbet*

## Ook gastvrij voor Vegetariërs



*'Gastvrij voor Vegetariërs' is een door de NVB uitgegeven en gecontroleerd beeldmerk. De Zwaan is als één van twaalf restaurants in Brabant geselecteerd voor het beeldmerk "Gastvrij voor Vegetariërs". En daar zijn we trots op. Overleg met onze medewerkers wat u graag wenst te eten zodat wij rekening kunnen houden met uw specifieke wensen.*

## **Hoofdgerechten (€ 19,50)**

### **Duo van Wild**

*filét van Hertentrug en wildzwijn met peper- vanillesaus*

### **Ossenhaas van de grill**

*naturel, of met gebakken champignons of peper- vanillesaus*

### **Gebakken parelhoenfilet**

*gevuld met pesto, pistache,  
daarover een marsala- wijnsaus*

### **Hertentrugfilet**

*met chocolade amarensaus*

### **Gebakken Heilbotfilet**

*met een zachte krabsaus*

### **Varkenshaasmedaillons**

*met champignon roomsaus*

### **Sandwich van kabeljauw**

*met spinazie, gerookte zalm en dillesaus*

### **Vispannetje uit de oven**

*drie soorten visfilet  
met rozeval- aardappeltjes, knoflook en courgette*

### **Vegetarisch verrassingsgerecht**

*vegetarische creatie van de chef-kok*

### **Hele gebakken Noordzeetong**

*in roomboter gebakken (+ € 7,50)*

*Bij de hoofdgerechten wordt standaard frietjes geserveerd.  
Tevens kunt u onbeperkt gebruik maken van onze saladebar  
om naar eigen wens een salade voor u samen te stellen.*

## **Nagerechten (€ 5,50)**

### ***Winterse Hangop***

*met stukjes appel en kaneel*

### ***Dame blanche***

*vanille-ijs, slagroom en chocoladesaus*

### ***Room-ijs van Crème brûlée***

*met slagroom en chocoladesaus*

### ***Tartufo***

*van truffel en cacao en vanille-saus*

### ***Brusselse wafel met kersen***

*daarbij vanille-ijs en slagroom*

### ***Kaasplankje***

*bijzondere Franse kazen*

## **Koffie en Thee na een heerlijk diner**

**Koffie met lekkernijen** € 2,00

**Cappuccino met lekkernijen** € 2,00

**Koffie verkeerd met lekkernijen** € 2,00

**Espresso met lekkernijen** € 2,00

**Dubbele espresso met lekkernijen** € 3,00

**Thee met lekkernijen** € 2,00  
Whittington thee (48 smaken).

**Kannetje thee met lekkernijen** € 3,00  
Whittington thee voor 2 koppen (48 smaken)

**Speciale koffie met lekkernijen** € 5,50  
Irish koffie, Spaanse koffie. Franse koffie,  
Italiaanse koffie en Mexicaanse koffie

## **Voor de Kids**

*Kid's menu – soep, hoofdgerecht en kinderijsje € 9,50*

*Kid's menu –zonder soep € 7,50*



### ***Kindermenu***

*Tomatensoep met soepballetjes (indien  
gewenst)*

### ***Hoofdgerecht:***

*keuze uit  
frikandel, rundvleeskroket, knakworstjes of  
4 bitterballetjes*

***Kinderijsje na***

## **Onze succesformule... Senior Royal,**

### **Culinair en gezellig dineren**

**'n unieke a-la-carte ervaring voor o.a. de senioren**



*Een groot bord schrikt senioren onder ons vaak af, vandaar de wens om kleinere porties te maken en het assortiment voor senioren hierop af te stemmen. Hiervoor hebben wij in plaats van "grote hoeveelheden" juist een "grote variatie" met hoge kwaliteit voor u samengesteld waar senioren écht van kunnen genieten. We serveren een etagère waarop allerlei kleine gerechtjes voorkomen. Aansluitend aan het voorgerecht serveren wij het hoofdgerecht. Mocht de trek het nog toelaten, dan kan men van de kaart nog een lekker dessert kiezen.*

#### **Vooraf**

Een etagère met koude gerechten  
Vlees, vis en salade

#### **Indien soep (3 gangen)**

Een soep naar keuze (zie het Petit Zwaan menu)

#### **Hoofdgerecht**

##### **Etagère met warme gerechten**

varkenshaasmedaillons  
drie verschillende soorten van vis  
daarbij gebakken aardappeltjes  
en verse groenten

**Prijs voor 2 gangen € 22,50 - 3 gangen (incl. soep) € 25,50**

**minimaal 2 personen maar hoeft niet per tafel besteld te worden**

## **Onze succesformule... Diner Royal ...**

*Super culinair en gezellig dineren*

*met een ruim assortiment aan gerechten op uw tafel.*



### **Voraf een etagère met**

Verschillende voorgerechten gerechten  
van het Petit Zwaan menu  
zowel vlees, wild als vis

### **Soep**

Een soep naar keuze  
(zie het Petit Zwaan menu)

### **Hoofdgerecht**

*in kleine pannetjes op tafel geserveerd*

Verschillende gerechten van het Petit Zwaan menu  
zowel vlees, wild als vis

### **Nagerecht**

Grand Dessert

*Prijs voor Diner Royal bedraagt € 37,50 per persoon (geen kortingsmenu)*

*minimaal 2 personen  
kan alleen voor iedereen aan tafel besteld worden*

## Verrassingsmenu's (geen kortingsmenu)

Maak kennis met de kookkunsten van ons keukenpersoneel. U kunt kiezen tussen een verrassingsmenu vlees, vis of vegetarisch.

Tevens kunt u aangeven wat u liever niet wenst of eventuele dieetwensen vooraf doorgeven.

### 3 gangen verrassingsmenu

Bestaande uit een koud voorgerecht,  
hoofdgerecht en een verrassend dessert

€ 29,50

### 4 gangen verrassingsmenu

Bestaande uit een koud voorgerecht, soep,  
hoofdgerecht en een verrassend dessert

€ 33,50

### 5 gangen verrassingsmenu

Bestaande uit een koud voorgerecht, soep,  
warm tussengerecht, hoofdgerecht  
en een verrassend dessert

€ 37,50

## Wijnarrangement

### Verrassing wijnarrangement

Steeds per gang een verrassende heerlijke wijn, afgestemd  
op uw gerecht. Aantal gangen door u te bepalen – Prijs per  
gang per persoon

€ 5,00

**Verrassingsmenu's en wijnarrangement zijn alleen per tafel te bestellen.**



## **Onze huiswijnen**

### **Wit: Mancura Chardonnay Chili € 17,50 H1 -**

Een typische Chardonnay. Rijke, tropische aroma's als perzik, meloen en ananas. In de mond komen deze aroma's naar voren tot in de afdrank. Zacht en ronde verfrissende wijn.

### **Rood: Mancura Carmenere Chili € 17,50 H3 -**

Deze paars gekleurde wijn geeft aroma's van zwart fruit weer en een subtiele mint toon. De zachte tonen maken de wijn elegant en in een goede balans met elkaar.

### **Rosé: Vega del Castillo Spanje € 17,50 H4 -**

Deze aardbeien-rode rosé, gemaakt van de beste wijnstokken (de Lágrima) met de Garnacha druiven, heeft een intens fruitig aroma van licht rood fruit. Een wijn met een mooi evenwicht en goed te combineren met lichte gerechten in combinatie met vis, vlees evenals bijvoorbeeld paella.

### **Secco Rosé: Duitsland € 19,50.. tevens als klein flesje 25cl € 5,50) H5 -**

Een heerlijke Secco Rosé. Het zit een beetje tussen de Prosecco en de Rosé in en is een fris aperitief van Duitse afkomst.

## **Heerlijke bieren van het vat**

- Corsendonk dubbel bruin € 3,00 per glas
- Hertog Jan Pilsener € 2,25 per glas
- Leffe bruin € 3,00 per glas
- Leffe blond € 3,00 per glas
- Hertog Jan Herfst Bokbier € 3,00 per glas



## **Witte wijnen**

### ***Pinot Gris € 24,00 W1 -***

Domaine Engel Freres, Elzas, Frankrijk (2008) Licht gele witte wijn. Veel rijkdom in de neus met fruitige aroma's van perzik en peer. Fris en fluweelzacht in de mond. Vol, soepel en rond met een bescheiden zuurgraad. Afdronk vol rijp fruit met een aangenaam bittertje. Goed te combineren bij salades, gevogelte en zachte kazen.

### ***Rueda Verdejo € 22,50 W2 -***

Bodegas Felix Lorenzo Cachazo, Spanje (2009) Strogeel gekleurde wijn met in de neus intense aroma's van anijs en verse kruiden. Aroma's van perzik en kweeper evenals ananas en passievrucht. Een elegante fruitige wijn waarin het exotische fruit duidelijk naar voren komt. Veel frisse sappen met een goed gestructureerde lange afdronk.

### ***Sauvignon Blanc € 22,50 W3 -***

Tindall Vineyards, Marlborough, Nieuw Zeeland (2008) Deze Sauvignon Blanc heeft aroma's van verse kruiden, kruisbes en tropische vruchten als ananas, guave en passie vruchten. Mondvullend met een frisse afdronk. Een typische Sauvignon Blanc uit Marlborough. Heerlijk als aperitief, met visgerechten als kreeft, krab en gerookte zalm of pasta gerechten.

### ***Sancerre € 27,50 W4 -***

Domaine Franck Millet, Loire, Frankrijk (2009) Deze Sancerre heeft een krachtige neus met aroma's van kalksteen en klei, typerend voor de streek waar deze wijn vandaan komt, het dorpje Bué. Een wijn met veel sap en frisse zuren zijn in een goede balans met ronde tonen. Dit geeft de wijn een soepele smaak en een lange afdronk. Heerlijk glas wijn als aperitief of in combinatie met verschillende rijke voorgerechten.

### ***Langhe d'Arneis Briccodoro € 22,50 W5 -***

Azienda Agricola Dante Rivetti, Piemonte, Italië (2009) Helder strogeel gekleurde witte wijn. Intense fruit en florale tonen in de neus. Harmonieuze wijn, fruitig karakter en goed in balans. Goed te combineren met bijvoorbeeld voorgerechten risotto's, maar ook geschikt als aperitief.

### ***Pouilly -Loché "Monopole" € 39,50 W6 -***

Domaine Clos des Rocs, Bourgogne, Frankrijk (2008) Volle geur, rijk aan wit fruit en vanille aroma's. In de mond eveneens deze tonen; rijk wit fruit, vanille en fijne houttoon, mede te danken aan een rijping van 12 maanden op eikenhoutenvat. Deze wijn is heerlijk in combinatie met visgerechten, witvlees als parelhoen, romige pastagerechten.

## ***Rode wijnen***

### ***Valpolicella Classico € 22,50 R1 -***

Pier Paolo & Stephano Antolini, Veneto, Italië (2008) Jonge fruitige robijnrode wijn. Fruitige aroma's met aanwezige tannines. Gemaakt van druivensoorten als Corvina, Corvinone en Rondinella. Deze wijn laat zich goed combineren bij verschillende voorgerechten, gedroogde en gekruide vleeswaren én bij de dagelijkse maaltijd.

### ***Cabernet-Sauvignon Reserva € 23,50 R2 -***

Bodegas Perez Cruz, Maipo, Chili (2008) De wijn geeft een bordeaux rode kleur, met tonen van rijp rood fruit als rode bes, evenals lichte kruidigheid, gedroogd fruit en vanille. Een wijn met een goede structuur, gerijpte tannine en een fijne afdronk.

### ***Sarus Shiraz € 26,00 R3 -***

Cranswick Wines, Barossa Valley, Australië (2007) In de neus rijp rood fruit als zwarte bes, zwarte peper en geroosterde eikenhout tonen, evenals vanille. Een intens wijn met donker rood fruit, specerijen, vanille en eikenhout. Rijke ronde rode wijn. Heerlijk glas wijn op zichzelf, evenals gegrilde gerechten met rund of lamsvlees of gerijpte kazen.

### ***Vacqueyras "Grande Garrigue" € 29,50 R4 -***

Domaine Grand Veneur, Frankrijk (2008) Donker rode wijn uit de Zuid-Rhône. De Vacqueyras Grande Garrigue is rijp en heeft heerlijke lagen van zoete jamachtige zwarte kersen en framboos gemixt met peper, mineralen en kruiden. Dit maakt hem soepel en weelderig ondersteund door zijdezachte tannines en met een lange sappige afdronk. Toegankelijke wijn te combineren met gevogelte en lichte vleesgerechten.

### ***Chateau Tour Haut Vignoble € 35,00 R5 -***

Saint-Estephe, Bordeaux, Frankrijk (2006) Donker rode wijn uit de Zuid-Rhône. De Vacqueyras Grande Garrigue is rijp en heeft heerlijke lagen van zoete jamachtige zwarte kersen en framboos gemixt met peper, mineralen en kruiden. Dit maakt hem soepel en weelderig ondersteund door zijdezachte tannines en met een lange sappige afdronk. Toegankelijke wijn te combineren met gevogelte en lichte vleesgerechten. Tevens een goede combinatie met een kaasplateau.

### ***Camins del Priorat € 32,50 R6 -***

Bodegas Alvaro Palacios, Priorat, Spanje (2008) Alfaro Palacios richtte in 1988 zijn bodega op in de Priorat en Bierzo. In 1990 groeide hij uit tot een van Spanjes meest beroemde wijnmaker. Nadat zijn vader, Jose Palacios, in 2000 overleed, keerde Alfaro terug naar bodegas Palacios welke zijn vader oprichtte in 1942. Na het overnemen van de bodega heeft Alfaro het anders aangepakt dan zijn vader. Hij dunde de wijngaard helemaal uit, snoeide de wijnstokken terug wat tevens een goed begin was voor een biologische wijngaard. Momenteel is hij een van de beste wijnproducenten in de Rioja