

Lunchkaart "Petit Zwaan"



Keuken geopend vanaf 12:00 uur - (17:30 uur geldt onze a- la- carte kaart)

Warm kippenpasteitje	€ 5,50
Holsteiner schnitzel, frietjes en salade	€ 12,50
Belgisch stoofvlees met krieken en frietjes	€ 11,50
Scampies met knoflook en frietjes	€ 14,50
Galega broodje met warme kip	€ 7,50
Vloerbroodje met gerookte zalm	€ 7,50
Waldkornbroodje met brie, honing en walnoten	€ 7,00
Tosti de Zwaan met champignon, ui en beenham	€ 6,50
2 kwekkeboomkroketten met bruin brood	€ 6,50
Etagère (min. 2 personen)	€ 14,50
Lunchbuffet met 8 verschillende salades en broodjes	€ 8,50
Kaasplankje met Reijpenaer	
Heerlijk kaasje bij Corsendonck Trappist of Hertog Jan bier	€5,00
Kwekkenboom bitterballen	
6 rundvleesbitterballen met mosterd	€4,00
12 rundvleesbitterballen met mosterd	€8,00
Soep van de dag steeds wisselende soep van het huis (vraag er naar)	
Gewone kop met stokbrood	€4,50
Grote kop met stokbrood	€ 6,00
Erwtensoep	
met roggebrood en katenspek – gewone kop	€5,00
met roggebrood en katenspek – grote kop	€6,50
Tomaten- roomsoep	
met room en rundvlees – gewone kop en stokbrood	€4,50
met room en rundvlees – grote kop en stokbrood	€6,00

Lunchkaart "Petit Zwaan"



Keuken geopend vanaf 12:00 uur - (17:30 uur geldt onze a- la- carte kaart)

Kindermenu

Uit eten is een feest, ook voor de kinderen. We hebben de voor kinderen meest populaire gerechten ondergebracht in een kids menu.

De kinderen hebben de keuze tussen voorgerecht of soep, hoofdgerecht en lekker ijsje na (€ 9,50) of alleen het hoofdgerecht en nagerecht. (€ 7,50). Natuurlijk komt er een populair kinder- tekenboek en potloodjes op tafel.

Voorgerecht: Kipcocktail of tomatensoep met balletjes of kippasteitje

Hoofdgerecht: Frikandel, kinderbiefstukje, 4 bitterballetjes of kroket (rundvlees)

Nagerecht: Een leuke coupe voor de Kids met Smarties en verrassing.

Lunchbuffet de Zwaan

Onbeperkt genieten van het Petit Zwaan lunchbuffet.

Heerlijke broodjes, krabsalade, gerookte zalm, rundvleessalade, Franse salade, Pastasalade, eiersalade, vers fruit, jonge kaas, beenham en kiproulade

Lunchbuffet, onbeperkt gebruik

€ 8,50

Lunchbuffet, uitgebreid met warme gerechten

Erwtensoep, tomatensoep

Belgisch rundvleesstoofvlees met krieken en vlaamse frietjes

€ 14,50



7 dagen per week "Petit Zwaan" lunchen
in de winter verantwoord zakelijk of privé lunchen vanaf 12:00 uur

Heerlijke verse broodjes, Luxe vlees, vis en vegetarische salades, belegsoorten, vers fruit, Tomatensoep, Erwtensoep en Belgisch stoofvlees met krieken en frietjes

onbeperkt gebruik € 8,50 buffet met broodjes, € 14,50 incl. soep en warm

Restaurant de Zwaan

Mgr. Kuijpersplein 18 - 556 VS Valkenswaard 040-2068326



Lunchkaart "Petit Zwaan"



Keuken geopend vanaf 12:00 uur - (17:30 uur geldt onze a- la- carte kaart)

WARME DRANKEN

Koffie	€ 1,90
Koffie met slagroom	€ 2,10
Whittington Thee	€ 1,90
Whittington Thee kannetje	€ 3,25
Cappuccino	€ 2,10
Koffie verkeerd	€ 2,10
Espresso	€ 1,70
Dubbele espresso	€ 2,25
Whittington Hot and Italiand Chocolate	€ 3,00
Chocomel (Nutricia)	€ 2,25
Chocomel met slagroom (Nutricia)	€ 2,45

SPECIALE KOFFIES

Irish Coffee	€ 5,50
Spanish Coffee (Licor 43)	€ 5,50
rench Coffee (Grand Marnier)	€ 5,50
Italian Coffee (Amaretto)	€ 5,50

GEBAK

Huisgemaakt appelgebak	€ 2,75
Huisgemaakt appelgebak slagroom	€ 2,95

Lunchkaart "Petit Zwaan"



Keuken geopend vanaf 12:00 uur - (17:30 uur geldt onze a- la- carte kaart)

BIER VAN HET VAT

Hertog Jan Pilsener	€ 2,25
Hertog Jan herfstbok	€ 3,00
Corsendonck (trappist)	€ 3,00
Corsendonk Tripel bier	€ 3,00
Leffe Blond	€ 3,00

BIER UIT FLES

Westmalle Dubbel	€ 3,00
Westmalle Triple	€ 3,75
Kriek van St, Louis	€ 2,75
Malt Bier (Jupiler)	€ 2,00
Rosé bier (Wittekerke)	€ 2,75
Oud Bruin (Dommelsch)	€ 2,25
Duvel	€ 3,75

FRISDRANK

Flesje frisdrank (Coca Cola, Cola Light, Fanta, Cassis, Seven Up, Bitter Lemon, Tonic, Rivella Light)	€ 1,90
IceTea (Whittington Italia)	€ 2,75
Chocomel & Fristi	€ 2,00
Fruitsappen (Looza – Jus 'd Orange, tomatensap appelsap)	€ 2,00
Verse Jus d' Orange	€ 4,50
Tonissteiner Orange, Citroen of fruitkorf	€ 2,20

Lunchkaart "Petit Zwaan"



Keuken geopend vanaf 12:00 uur - (17:30 uur geldt onze a- la- carte kaart)

WIJNEN (glas 28cl)

Rode wijn	€ 3,75
Droge witte wijn	€ 3,75
Zoet witte wijn	€ 3,75
Rosé	€ 3,75
Moezel	€ 3,75
Huiswijnen per fles	€ 17,50

MOUSSERENDE WIJNEN (aperitief van het huis)

Secco Rosé (flesje 0,25cl)	€ 5,50
Secco Rosé (fles 1 liter)	€ 18,50

Port (rood of wit)	€ 3,75
Vermouth (Martini – rood of wit)	€ 3,75
Mixdrank (puur geschonken met een flesje frisdrank)	€ 5,50
Diverse likeur	€ 4,00

Lunchkaart "Petit Zwaan"



Keuken geopend vanaf 12:00 uur - (17:30 uur geldt onze a- la- carte kaart)

Hét feestelijke "Petit Zwaan" menu van December

7 dagen per week **Exclusief** a-la-carte uit eten in een pittoreske omgeving

En u weet het... een zéér bijzondere prijs van
€ 32.50 voor 3 gangen of € 35,50 voor 4 gangen
geén toeslagen of supplementen en inclusief gebruik van uitgebreide saladebar
waarbij geldt dat u op maandag t/m vrijdag steeds het 2e menu 50% reductie geniet op de
menuprijs

Voorgerechten

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*

Lunchkaart "Petit Zwaan"



Keuken geopend vanaf 12:00 uur - (17:30 uur geldt onze a- la- carte kaart)

Soep

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

Spoom:

sec rosé met greenapple sorbet

Hoofdgerechten

Duo van Wild

filét van Hertengerug en wildzwijn met peper- vanillesaus

Ossenhaas van de grill

naturel, met gebakken champignons of peper- vanillesaus

Gebakken parelhoenfilet

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

Lunchkaart "Petit Zwaan"



Keuken geopend vanaf 12:00 uur - (17:30 uur geldt onze a- la- carte kaart)

Nagerechten

Winterse Hangop

met stukjes appel en kaneel

Dame blanche

vanille-ijs, slagroom en chocoladesaus

Roomijs 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