

Het “Petit Zwaan” menu van September

Exclusief a-la-carte uit eten in een pittoreske omgeving in Belgische sferen.....



7 dagen per week

3 gangen € 29,50 – 4 gangen € 32,50

**van maandag t/m vrijdag iedere 2^e persoon 50% korting op de menuprijs
maximaal 6 kortingmenu's**

Voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas

flinterdun gesneden ossenhaas en basilicum,
waarover Trappistenkaas en truffeldressing

scampi's in look

schaaltje uit de oven met scampi's
met knoflook, snipperui en boter

Palet uit Blankenberg

Grijze garnalen, gerookte zalm en tonijn
met een hofmeester- dressing

Cocktail van kieken

gebraden kipfilet, knoflookdressing, salade
verse ananas en gebakken spekjes

Plezante lekkernijen

gepaneerde scampi's, dim-sum
en een sateetje van varkenshaas

Ardennerham met honingmeloen

de echte Ardennerham uit La Roche
met rode wijndressing en meloen

Vlaams Videetje

pasteitje gevuld met ragout van rundvlees

Vegetarische wrap

gevuld met noten, Belgische kazen en salade

Soep

Tomaten crème soep:

Lichtgebonden soep van vleestomaten, met rundvlees en room

Heldere visbouillon: met fruits de mer en garnaltjes

Brusselse Witlofsoep: lichtgebonden soep met stukjes beenham

Gegratineerde uiensoep: op basis van runderbouillon

Spoom: glaasje rosé Prosecco met citroen-ijs

Vegetarische witlofsoep: lichtgebonden soep met stukjes appel

Hoofdgerechten

Kabeljauw uit de oven

gefileerde kabeljauw met witte wijnsaus en kriel- aardappeltjes

Pannetje Zeeuwse mosselen

in trappistenbier gekookt

Belgisch vispannetje

met zalm- tong- en kabeljauwfilet, aardappeltjes en verse groenten (+ € 7,50)

Vlaams stoofpotje van konijn

van tam konijn gestoofd in herfstbok

Vleesspies

van varkenshaas,kipfilet en kalfsoester daarover een kruidensaus

Filet puur (+ € 5,50)

(gegrilde Ossenhaas)

(naturel, of keuze uit groene pepersaus, geb. champignons of rode wijnsaus)

Varkenshaas

omwikkeld met spek en daarover een champignon- roomsaus

Vlaams stoofvlees

vuurvast schaalte met runderstoofvlees gestoofd in krieckenbier

Vegetarisch verrassingsgerecht

door de chef-kok samengesteld

Nagerechten

Brusselse wafel

met vanille-ijs, kriecken en salgroom

Sorbet-ijs Petit Zwaan

drie soorten sorbet-ijs en slagroom

Coupe Cuberdons

een typisch Belgisch ijsgerecht

Belgisch kaasplankje

Dame blanche

vanille-ijs met slagroom en chocoladesaus

koffie met lekkernijen

koffie, Whittington tea of speciale koffie