

BITES TO SHARE

Ideaal bij het aperitief of een frisse pint (te verkrijgen van 11:45 tot 21u)

APEROPANKJE DE ZWAAN 2.0

34.4€

Uitgebreid assortiment hapjes warm en koud: Kalamata olijven – kaas – assortiment kroketjes – kibbeling met tartaarsaus – scampi tempura met Japanse sesamsaus – calamares met lemon peper

ITALIAANSE PINSA (3 stuks)

25.9€

Typisch Italiaanse pinsa (luchtig pizzadeeg) met Mortadella, Mozzarella, gedroogde tomaat, roomkaas en rucola

VERSE KIBBELING

14.8€

Verse Kibbeling met tartaarsaus

NACHOS PULLED CHICKEN

16.8€

Nachos – pulled chicken – barbequesaus – jalapeno kaassaus

BRUSCHETTA (vegetarisch)

14.7€

Geroosterd houthakkersbrood – tomaatsalsa – olijfolie extra vierge – basilicum

SUGGESSTIE LUNCHMENU

30.8€

Van woensdag tot en met vrijdag bieden we een 3 gangen lunch aan.

Dit menu wisselt elke week, bestaat uit een verse soep, hoofdgerecht en dessert.

Het menu van de week is telkens via onze website te checken en wordt bij voorkeur gereserveerd.

KINDERGERECHTEN (TOT 12 JAAR)

TOMATENSOEP MET BALLETTJES 5.90€

KAASKROKET MET FRIETJES 12.6€

STOOFVLEES MET FRIETJES 12.6€

KIBBELING MET TARTAARSAUS EN FRIETJES 13.5€

LINGUINI BOLOGNAISE 12.6€

VOORGERECHTEN

Te verkrijgen van 11:45 - 14:00 en van 18:00 – 21:00

ARTISANALE KAASKROKETTEN 17.1€
2 stuks – frisse salade met verse kruiden

ARTISANALE GARNAALKROKETTEN 23.5€
2 stuks – frisse salade met verse kruiden

DUO VAN ARTISANALE KAAS – EN GARNAALKROKET 22.7€
1 kaaskroket en 1 garnaalkroket - frisse salade met verse kruiden

VITELLO TONATO 23.7€
dun gesneden kalfsvlees geserveerd met een romige, mayonaiseachtige saus van tonijn, kappertjes, ansjovis en citroen

CARPACCIO VAN GERIJPTE & GEROOKTE ENTRECOTE 23.7€
flinterdun gesneden gerijpte entrecote, geserveerd met truffelmayonaise

HOOFDGERECHTEN

(Te verkrijgen van 11:45 - 14:00 en van 18:00 – 21:00)

FILET VAN ZEEBAARS MET MEDAGLIONI (GEVULDE PASTA) 28.9€
verse medaglioni gevuld met zeebaars - verse filet van zeebaars - kreeftenjus - garnaltjes -
zeekraal

LINGUINI ALL "UOVO" (vegetarisch) 22.9€
Linguini - spinazie - ricotta - walnoot

SALADE MET EEN DUO ZALM: GECARAMELISEERDE EN WARM GEROOKT 24.5€
Frisse kruidensalade - duo van zalm- mayonaise van lemon en peper

STEAK TARTARE (glutenvrij) 25.9€
Fijn gesneden rundsvlees met artisanale frietjes

STOOFVLEES 25.4€
Stoofvlees met Augustijnen bier - artisanale handgesneden frietjes en slaatje

IERSE RIB-EYE 38.5€
Rib-eye 250 gram - artisanale handgesneden frietjes, slaatje
pepersaus of bearnaisesaus (glutenvrij)

FILET PURE BELGISCH WIT BLAUW 42.9€
Filet pure 250 gram - artisanale frietjes, slaatje
pepersaus of bearnaisesaus (glutenvrij)

SUPPLEMENTEN

Artisanale handgesneden frietjes 4.2€
Extra brood 1.5€
Artisanale Mayonaise/Ketchup/Cocktail 1.0€

TAPAS PLANKEN

Te verkrijgen van 18.00u – 21u

Met onze tapasplanken willen we een uniek concept brengen. Ze zijn samengesteld uit verschillende gerechten zowel warm als koud om met tafelgenoten te delen.

Al onze planken zijn te verkrijgen vanaf min 2 personen. De gerechten die we op onze planken aanbieden zorgen voor een volwaardige maaltijd.

De gerechten van de verschillende planken zijn niet onderling wisselbaar.

Vanaf 8 personen vragen we een keuze te maken uit 2 verschillende planken.

Vanaf 10 en meer personen vragen we om u keuze op voorhand door te geven zodat we kunnen zorgen voor een optimale service en kwaliteit.

Om een optimale kwaliteit en service te garanderen bieden wij 3 verschillende planken aan die 2 maandelijks wisselen

BELGISCHE TAPASPLANK

pp 34.90€

Tomatensoep met balletjes - steak tartaar kappertjes dressing - gevuld tomaatje met Noordzee garnaal - artisanale hand gesneden frietjes met verse mayonaise - huisbereid rundstoofvlees met Augustijnenbier - kaaskroket - witloof ham kaas - mosselen in de witte wijn

Paring bier: Troubadour magma (Sint-Gillis-Waas) of La Chouffe

GRIEKSE TAPASPLANK (wachtijd kan oplopen tot min 30 min)

pp 35.40€

Spanakopita (filodeeg - feta - spinazie) - mezze (pittabrood - tzatziki - taramasalata - dolmades - calamares met looksaus - Kalamata olijven - feta) - Suflaki (gemarineerde kippenspiesjes) - gemarineerde lamskoteletjes met ratatouille - keftides (balletjes in rodevin saus) - Griekse orzo

ITALIAANSE TAPASPLANK

pp 35.90€

Vitello tonnato met kappertjes - carpaccio van gerijpte en gerookte entrecote - Italiaanse pinsa - bruchetta - medaglioni zeebaars met zee kraal - minestrone soep - lasagne bolognaise

Paring wijn: Wit: Lupo Meraviglia

Rood: Lupo Mervaglia Tre di Tre

SWEET DREAMS

VERSE PANNENKOEKEN

Enkel Te verkrijgen van 14u – 17u

Reuze pannenkoek met suiker 1 stuks (kinderen tot 12 jaar)	5.9€
Reuze pannenkoek met suiker 2 stuks	8.7€
Reuze pannenkoek met suiker 2 stuks en bolletje ijs	10.5€
Reuze pannenkoek Mikado (2 stuks , chocoladesaus , vanille ijs)	10.8€

OVERIGE DESSERTEN

zowel s'middags als s'avonds te verkrijgen

Kinderijsje	6.5€
Verse taart - inspiratie van de dag	6.9€
Crème brûlée	10.5€
Verse moelleux "Valrhona chocolade", karamel, vanille ijs	12.0€
Cheese cake – witte chocolade	10.5€
Eton mess : dessert op basis van krokante meringue en rode vruchten	10.5€
Explosie chocolade-vanille variatie op Dame Blanche – donkere chocolade	10.5€
Zoet dessertplankje "De Zwaan" Assortiment van verschillende hartige zoetigheden	15.8€
Supplement slagroom	1.5€
Supplement chocoladesaus	2.0€

BREAKFAST BUFFET

27.0 € pp

Begin uw dag goed op zondag met een heerlijk ontbijt!

Op zondag bieden we ook een ontbijt buffet aan, dit van 9 tot 11 u. Het ontbijt gaat door in ons feestzaaltje op de 1ste verdieping.

Er is ruime keuze aan vers afgebakken broodsoorten, diverse vlees- en kaassoorten, smakelijke Engelse ontbijtgerechten en verse fruitsalades. Hiernaast is er ook een rijkelijke keuze aan dranken als koffie, thee, melk, vers fruitsap en smoothie. En als feestelijke start: een glaasje cava. Kortom jullie kunnen zelf jullie ideale ontbijt samenstellen

We werken enkel op reservatie. Reserveren kan online of telefonisch, tot 24 u op voorhand.