

BITES TO SHARE Ideaal bij het aperitief of een frisse pint (te verkrijgen van 11.30u tot 21u)

<u>APEROPANKJE DE ZWAAN</u>	22.9€
Italiaanse ham – spinata Romana – Griekse zwarte olijven – Manchego – tomaat tapenade - pane Carasau - pestokaas	
<u>BRUSCHETTA</u> 5 st (vegetarisch)	13.7€
geroosterd houthakkersbrood – tomaatsalsa – olijfolie extra vierge – basilicum - geitenkaas	
<u>SPAANSE ALBONDIGAS</u> 8 st (halal)	9.7€
kruidige Spaanse gehaktballetjes in een licht pittige tomatensaus	
<u>KROKET HAPIES</u> 9 stuks	16.9€
mix van Garnaal - scampi red curry - Mechelse koekoek - Grimbergen kaas - zalm dille - bitterbal	
<u>PLUKBROOD</u> (ook vegetarisch te verkrijgen)	12.7€
Italiaans kruidenbrood – zongedroogde tomaat – Italiaanse ham – parmezaanse kaas	
<u>NACHOS + dips</u>	14.9€
nachos – kaasdip met zoete mosterd – guacamole – tomaat salsa – jalapeno – zure room	

LUNCHGERECHTEN

Te verkrijgen van 11.30u – 14u

<u>SUGESSTIE LUNCHMENU</u>	28.3€
Van woensdag tot en met vrijdag bieden we ook een 3 gangen lunch aan. Dit menu wisselt elke week. Het menu bestaat uit een verse dagsoep – hoofdgerecht – dessert	
<u>CROQUE DE ZWAAN</u>	14.7€
broodtaart– Italiaanse Ham – cheese spread Gouda – slaatje	
<u>LASAGNE BOLOGNAISE OF LASAGNE VEGETARISCH</u> (melanzane Parmigiana)	20.9€
huisgemaakte lasagne bolognese of vegetarische versie	
<u>RAVIOLI BURRATA & LIMONE</u>	23.9€
verse ravioli gevuld met Burrata – pesto – gepofte tomaatjes – tomaat mascarpone saus	
<u>SALADE GEITENKAAS SPEK OF VEGETARISCH</u>	22.8€
hazelnootbrood – krokant spek - tapenade van noten – konfijt framboos lychee - salade	
<u>CARPACCIO VAN GEROOKTE RUNDERBIEFSTUK</u>	21.5€
flatbread – truffelmayonaise – rucola - zongedroogde tomaat -Parmezaan	
<u>ZACHT GEROOKTE NOORSE ZALM</u>	22.9€
flatbread – gerookte zalm - zure room – appel – dille	
<u>KAASKROKETTEN</u> (ook verkrijgbaar glutenvrij)	16.9 / 20.5€
2 of 3 stuks – frisse salade met verse kruiden	
<u>GARNAALKROKETTEN</u>	18.1 / 22.7€
2 of 3 stuks – frisse salade met verse kruiden	

Supplementen

Artisanale frietjes 3.5€

Extra brood 1.5€

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 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.

Voor groepen vanaf 6 tot 10 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.

PROUD TO BE A BELGIUM

pp 29.95€

tomatensoep met balletjes - steak tartaar – kaaskroketjes - handgesneden frietjes met mayonaise – rundstoofvlees - witloof ham kaas – mosselen natuur - gehaktballetjes in tomatensaus

Paring bier: Magma (de musketiers Sint-Gillis-Waas)

VIVA ESPANA

pp 32.90€

gevulde olijven – costillas picante (pikante ribbetjes)- croquetas de jamon Iberico , aioli – patas bravas – Spaanse albondigas – calamares limoenmayonaise – aardappel tortilla chorizo en paprika – arrostitini (in look gemarineerde lamspiesjes)

Paring wijn: Wit: Palacio

Rood: Palacio Quemado Crianza (Tempranillo)

THE ITALIAN WAY

pp 34.20€

wrap carpaccio van gerookt runderbiefstuk met truffelmayonaise – tomaat Buratta basilicum - bruschetta –burrata limone- bistecca burned rozamary à la Romana gremolata – Lasagna bolognaise– Melanzane parmigina

Paring wijn: Wit: Lupo Meraviglia

Rood: Lupo Mervaglia Tre di Tre

HET VERRE OOSTEN

pp 34.80€

dim sum (garnaal, groenten, varken)– kip Yakitory – chicken karage (Koreaanse kippendij Japanse sesamsaus) – Tom kha kai soep (zoet zure soep met kip , champignons en citroengras) – XO pork belly (gelakt buikspek) – spring rolls – edamame (Sojaboontjes met grof zout) – gebakken paksoy met sojasaus – Thaise rode curry kokos rijst

Paring wijn: Wit: Casa del bosque Sauvignon

Rood:Casa del bosque: Pinot noir

HET HOGE NOORDEN

pp 37.40€

frisse aardappel salade dille ei gerookte makreel – flatbread zacht gerookte Noorse zalm - gemarineerde haring met mosterd en dille - Knäckebröd - Zweedse balletjes roomsaus rode bessen aardappelmousseline – kabeljauw kroketjes tartaar – romige vissoep – gebrande Noorse zalm

Paring wijn: Wit: Gruber Roschitz Gruner Veltliner

Rood: Gruber Roschitz Zweigelt

VEGGIE VERY MUCH

pp 35.40€

vegetarische lasagne – no beef burger – carpaccio van knolselder, bospeen , crème zoete aardappel – gyoza , Japanse sesamsaus – bieterbal , noten tappenade – Falafel, kaasdip, pickels gegrilde Halloumi – melanzane Parmigiana

Paring wijn: Wit:Grand Bois Viognier (Bio)

Rood: Grand Bois Philippine (Bio)

LOSSE HOOFDGERECHTEN

THAISE RODE CURRY (glutenvrij) 24.5€
met kip en jasmijnrijst

THAISE RODE CURRY VEGETARISCH (glutenvrij) 25.6€
gemarineerde tzay met jasmijnrijst

STEAK TARTARE 25.9€
vers gemalen rundsvlees met verse frietjes

STOOFVLEES 24.0€
met verse frietjes en slaatje en bier De Koninck

RIB-EYE SIMMENTALER 38.5€
rib-eye met verse frietjes, slaatje en pepersaus

Supplementen

Artisanale frietjes 3.5€

Extra brood 1.5€

Mayonaise/Ketchup/Cocktail 1.0€

SWEET DREAMS

Enkel Te verkrijgen van 14u – 17u :

VERSE PANNENKOEKEN EN WAFELS

reuze pannenkoek met suiker 1 stuks (kids) 5.5€

reuze pannenkoek met suiker 2 stuks 8.5€

reuze pannenkoek Mikado (2 stuks , chocoladesaus , vanille ijs) 10.5€

verse Luikse wafel 5.0€

verse Luikse wafel met aardbeien en slagroom (Juni – September) seizoensprijs

verse Luikse wafel met chocoladesaus , vanille ijs en slagroom 8.9€

VERSE TAART

naargelang seizoen 6.5€

ANDERE DESSERT ZOWEL SMIDDAGS ALS SAVONDS TE VERKRIJGEN

crème brulee 10.5€

huisbereide Italiaanse tiramisu 10.5€

chocolade kroketjes – sorbet limoncello 12.5€

huisgemaakte Citroentaart met meringue 10.5€

explosion chocolat-vanille 10.5€

variatie op Dame Blanche – donkere chocolade – opgeklopte room

Supp slagroom 1.5€

Supp 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 geruime keuze aan vers afgebakken broodsoorten, diverse vlees- en kaassoorten en 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.