

DINER

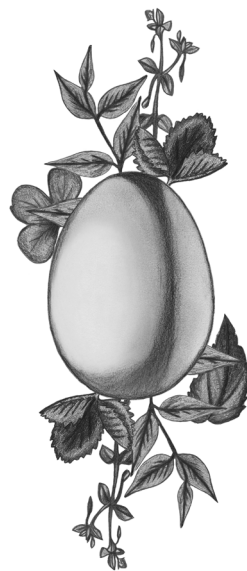
VANAF 17.30

CHEFS MENU

Proeverij van de kaart, gekozen door de chef

vier gangen 37
drie gangen 32

Heeft u dieetwensen? Laat ons dit gerust weten.



VOORGERECHTEN	Boerenkool halfkrokant met jonge kaas, gerookte walnoten en winterpostelein	8
	Haring van de markt met paarse peensalade, brioche croutons en Amsterdams zuur	8,5
	Rode bietenbouillon met, aardappelsalade, dille en gerookte makreel (vegetarische optie mogelijk)	8
	Wilde waddenoesters van Goede Vissers per stuk 3,5 6 stuks 19	
	Garnalenkroketjes 4 stuks met mierikswortelmayonaise	9

BIJGERECHTEN	Seizoensgroenten	4
	Groene salade	4
	Huisgemaakte friet met mayonaise	5
	Aardappelkroketjes met mayonaise	5,5
	Breekbrood met gezouten boter	4,5

HOOFDGERECHTEN	Zeeuwse mosselen met salade en brood of friet	15/18
	Savaoiekoolrolletjes gevuld met geitenhangop, met aardappelpoffertjes, broccoli en tuinkers	17
	Vis van de dag wisselde vis van het seizoen, geserveerd met brandade van sprotjes en knolselderij, snijbiet en peterseliewortelcrème	18
	Zuurvlees met rode kool, radijs en aardappelschildjes	21
	Ambachtelijke braadworst met aardappelkroketjes, seizoensgroenten en veenbessensaus	22

DESSERTS	Bokkenpootjes met gekonfijte frambozenvulling en chocolade-ijs van chocolade van Chocolatemakers	8,5
	Bananensplit met vanille-ijs en chocoladesaus	7,5
	Hollands kaasplankje met twee Hollandse kazen en krentenbrood	9
	Advocaatje met slagroom	4
	Bonbons van Van Soest drie verschillende soorten	7,5

Bij de Witte Zwaan gebruiken we verse en lokale ingrediënten.
Alle gerechten worden dagelijks in eigen keuken bereid.