

Eetcafé DE SWAEN

Van tevoren
bestellen voorkomt
eventueel wachten
op uw bestelling

TAKE-AWAY MENU

Onze zijn hoofdgerechten zowel koud maar ook warm af te halen. Graag bij de bestelling vermelden. En van tevoren bestellen voorkomt eventueel wachten op uw bestelling! Tot ziens bij De Swaen!

SALADES

SALADE VIS

gerookte zalm, roze garnaltjes, sojaboontjes, minimais, wakamé en sesamdressing



€10⁰⁰

SALADE NIÇOISE

tonijn, ansjovis, rode ui, haricots verts, zwarte olijf, cherry tomaat, Met crème van dragon

SALADE PASTRAMI

zongedroogde tomaat, groene olijf, bosui, augurk en crème van mosterd

Alle salades worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter

Heeft u een bepaald dieet of voedselallergie?
Laat ons dit weten!

HOOFDGERECHTEN

€19⁰⁰

GEBAKKEN TOURNEDOS

met gebakken aardappel, spek, ui en tuinboontjes.
Met truffelsaus

€14⁵⁰

MALSE KIPSATÉ

met pikante satésaus, nasi, kroepoek en seroendeng

€18⁰⁰

GEBAKKEN KABELJAUWFILET

met Parijse worteltjes, gekookte krieltjes en
romige kreeftensaus

€18⁰⁰

DUO VAN VARKENSMEDAILLON EN BLOEDWORST

met appel, aardappelstampje, spruitjes en sjalotsaus

€10⁰⁰

VOOR DE KLEINE ETER

gebakken kipfilet (100 gram), boonrolletjes,
aardappelkroketjes en appelmoes

+ PORTIE FRIET €3.00 / + RAUWKOSTSALADE €3.50

DESSERTS

€5⁵⁰



VERRASSINGSDESSERT

wekelijks wisselend

€7⁰⁰



KAASPLANKJE

4 soorten kaas, notenbrood en honing

BEREIDINGSWIJZE

Ons algemeen advies is om, als u graag een voorgerecht wilt bestellen, ook het hoofdgerecht koud mee te nemen en thuis te verwarmen. Hoe?

Verwarm thuis de oven voor op 200°C

Voor een medium tournedos de tournedos 10 min op 200°C. Garnituur +/- 7 min. Saus mag verhit worden in een steelpannetje.

De kabeljauw gaat net zoals de tournedos 10 minuten op 200°C. Krieltjes en worteltjes in een

steelpannetje verhitten met een beetje water en boter. De kreeftensaus ook verhitten in een pannetje.

Varkensmedaillon en bloedworst kan in zijn geheel in de oven. 8 minuten op 200°C. saus even apart verwarmen.

De kipsaté en/of de kipfilet gaat op dezelfde manier als de tournedos. 10 min in de oven op 200°C en het garnituur +/- 7 min. De nasi kunt u opbakken en de satésaus even verhitten in een pannetje.