

OOK BEREIKBAAR
VIA WHATS APP!
040 206 83 26

- MEENEEM EXEMPLAAR -

Grand Cafe DE ZWAAN Borkel

DE ZWAANBODE | EDITIE 18 | 2023

WELKOM

Gelegen in het centrum van Borkel, dat omgeven wordt door een prachtige natuur, biedt onze zaak met voorterras en prachtige achtertuin grenzend aan de Dommel een ideaal startpunt, tussenstoppunt en/of eindpunt van een fiets- of wandeltocht. Wilt u de mooiste plekjes ontdekken dan bieden wij u onze wandelarrangementen, waarbij natuurlijk de innerlijke mens niet vergeten wordt. In ons restaurant kunt u vooraf, tijdens of na uw wandel- of fietstocht genieten van een heerlijk vers kopje koffie of thee met een stukje ambachtelijk gebak, lunch of een borrel met diverse smaakvolle hapjes.

Op culinair niveau halen wij alles uit de kast om uw smaakpapillen te prikkelen tijdens lunch en diner. En niet te vergeten onze culinaire arrangementen voor zowel familiediners als bedrijfsbijeenkomsten. Geheel naar eigen wens in te vullen.

De juiste sfeer voor elke gelegenheid!

- Feesten en partijen • Bedrijfsbijeenkomsten
- High Tea • Diners voor gezelschappen
- Uitgebreide lunch- en dinerkaart
- Prachtig voor- en tuinterras



wachtwoord:
wifizwaan

In deze bode treft u onze uitgebreide lunchkaart, dinerkaart en drankenkaart, alsmede onze selectie aanbevolen wijnen aan. Ook laten wij u graag ook kennismaken met onze maandmenu's in de maanden april, mei en juni. In onze agenda treft u data aan met bijzonder arrangementen zoals onze Paasbrunch, Benefiet diner voor Duchenne Heroes Team Be Inspired en onze Pinksterbrunch. Beeldend kunstenaar Gerard van den Oetelaar exposeert met een aantal schilderijen in ons restaurant.

Wij wensen u veel plezier met lezen en een prettig verblijf bij Grand Cafe De Zwaan.

Met hartelijke groet,
Carola, Patrick & Team De Zwaan

Geopend!

Wij zijn 7 dagen per week geopend vanaf 10.00 uur, onze keuken van 10.00 uur tot 21.00 uur. Grand Cafe De Zwaan biedt maatwerk voor elke gelegenheid, aarzel daarom niet om uw wensen met ons te bespreken.



Lunch

Onze koude lunchgerechten (tot 16.00 uur)

Keuze uit een wit rustiek broodje, meergranen rustiek broodje of een Italiaanse bol.

Sandwich gegrilde kip	€ 12.50
Sla mix, 3 sneeën desembrood, huisgemaarnde gegrilde kip, bacon, kaas, komkommer, tomaat en cocktailsaus	
Broodje carpaccio	€ 12.75
Sla mix, rundercarpaccio, truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaten en oude kaassnippers	
Broodje gerookte zalm en garnalen	€ 13.75
Sla mix, gerookte zalm, Hollandse garnalen, kruidenkaas, rode ui, zongedroogde tomaten en dillecrème	
Broodje tonijnsalade	€ 10.75
Sla mix, huisgemaakte tonijnsalade, rode ui, kappertjes en chillimayonaise	
Broodje hummus met geitenkaas	€ 11.25
Sla mix, zongedroogde tomaten hummus, geitenkaas, gesuikerde walnoten en blauwe bessen	

Onze warme lunchgerechten (tot 16.00 uur)

Keuze uit een wit rustiek broodje, meergranen rustiek broodje of een Italiaanse bol.

Broodje gegrilde kip	€ 12.50
Sla mix, gegrilde kipreepjes, bosui, paprika, champignons, geroosterde cashewnoten en cajunsaus	
Broodje brie	€ 10.75
Sla mix, lauwwarme brie, verse ananas, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en truffelhoning	
Saté met brood	€ 15.75
Sla mix, rauwkost, huisgemaarnde kipsaté 160 gram, broodje naar keuze, gefrituurde uitjes, cassavekroepoek en satésaus	
Lunch Plate	€ 12.75
Sla mix, rauwkost, sneetje desembrood met ham, kaas en gebakken ei, tomatensoep en een zacht broodje kroket	
Broodje ossenhaas met scampi's	€ 13.75
Sla mix, ossenhaas, scampi's, geroosterde pinda's, gekonfijte rode ui, paprika en chili-ketjapsaus	

Tosti's (tot 16.00 uur)

Keuze uit wit of bruin desembrood.

Tosti ham en kaas	€ 5.50
Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, ham en kaas	
Tosti ham, kaas en een gebakken ei	€ 6.00
Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, ham, kaas en een gebakken ei	
Tosti ham, kaas en verse ananas	€ 6.75
Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, ham, kaas en verse ananas	
Tosti gekruid gehakt	€ 8.25
Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, kaas, gekruid gehakt en een gebakken ei	
Tosti gerookte zalm	€ 8.50
Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, gerookte zalm, kruidenroomkaas, rode ui en tomaat	

Uitsmijters (tot 16.00 uur)

Keuze uit wit of bruin desembrood.

Uitsmijter ham en kaas	€ 7.75
Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, 3 eieren, ham en kaas	
Uitsmijter bacon	€ 8.25
Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, 3 eieren, bacon	
Uitsmijter de Zwaan	€ 9.50
Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, 4 eieren, bacon, gebakken ui, gebakken champignons en kaas	

Omeletten (tot 16.00 uur)

Keuze uit wit of bruin desembrood.

Omelet ham en kaas	€ 7.75
Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, 3 eieren, ham en kaas	
Omelet bacon	€ 8.25
Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, 3 eieren en bacon	
Omelet de Zwaan	€ 9.50
Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, 4 eieren, bacon, gebakken ui, gebakken champignons en kaas	

Soepen

Onze soepen worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter.



Tomatensoep Huisgemaakte tomatensoep van pomodori tomaten met soepballetjes	€ 5.75
Uiensoep Huisgemaakte uiensoep met kaascrouton	€ 5.75
Seizoensoep	€ 6.75

Voorgerechten

Onze voorgerechten worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter.

Zwaanbrood Diverse soorten desembrood, kruidenboter, aioli, truffelmayonaise en pestomayonaise	€ 6.75
Carpaccio Sla mix, rauwkost, rundercarpaccio, zongedroogde tomaten, pijnboompitten, oude kaassnippers en truffelmayonaise	€ 12.75
Salade brie en geitenkaas Sla mix, rauwkost, brie, geitenkaas, blauwe bessen, cerise tomaatjes, gesuikerde walnoten en truffelhoning	€ 10.75
Vispalet Sla mix, rauwkost, gerookte zalm, Hollandse garnalen, gerookte paling en dillecrème	€ 15.50
Salade gegrilde kip Sla mix, rauwkost, gegrilde kipreepjes, bosui, paprika, champignons, geroosterde cashewnoten en cajunsaus	€ 13.50
Salade ossenhaas en scampi's Sla mix, rauwkost, ossenhaas, scampi's, geroosterde pinda's, gekonfijte rode ui, paprika en chili-ketjapsaus	€ 14.50

ALLERGENEN
HEEFT U EEN ALLERGIE?
MELD HET ONS!

Hoofdgerechten

Hoofdgerechten vlees

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet, mayonaise en warme groenten.

Ossenhaasmedaillons 200 gram Ossenhaasmedaillons met saus naar keuze	€ 29.50
Varkenshaasspies 200 gram Varkenshaasspies met saus naar keuze	€ 22.50
Kipsaté 200 gram Huisgemarkineerde kipsaté met gebakken uitjes, cassavekroepoek en satésaus	€ 20.50
Spareribs Huisbereide spareribs met zoete of pittige marinade naar keuze	€ 22.50
Hamburger 200 gram Huisbereide hamburger met sla mix, gebakken uien, bacon, kaas, curry en mayonaise	€ 16.50
Schnitzel 275 gram Schnitzel met gebakken uien, spek en champignons met saus naar keuze	€ 21.50
Entrecote 200 gram Gegrilde entrecote met huisgemaakte kruidenboter	€ 23.50

Sauzen naar keuze:

Champignonsaus, pepersaus, satésaus, choronsaus, witte wijnsaus, bearnaisesaus

Hoofdgerechten vis

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet, mayonaise en warme groenten.

Zeebaars filet 200 gram Zeebaars filet met rivierkreeftstaartjes en choronsaus	€ 24.50
Visspies Spies met diverse soorten vis en bearnaisesaus	€ 22.50
Scampi's 12 stuks In kruidenboter gebakken scampi's met diverse groenten en verse knoflook	€ 24.50
Zalmfilet Gebakken zalmfilet met witte wijnsaus en kruidencrumble	€ 24.50

Pasta's

Onze pastagerechten worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter.

Tagliatelle met zalm Romige tagliatelle met huisgemarkineerde zalm en verse groente	€ 24.75
Tagliatelle met geitenkaas Romige tagliatelle met geitenkaas, pesto-roomsaus, pijnboompitten en verse groenten	€ 19.50
Tagliatelle met gekruid gehakt Tagliatelle met saus van pomodori tomaten, gekruid gehakt en verse groenten	€ 20.50

Extra bij te bestellen

Portie verse friet met mayonaise	€ 3.50
Portie gebakken gekruide krieltjes	€ 4.00
Portie aardappelkroketjes (12 stuks)	€ 4.50
Gemengde salade met rauwkost	€ 3.00
Portie warme groenten	€ 3.50
Gebakken champignons	€ 3.00
Vijf AA kwaliteit asperges met hollandaisesaus (tijdens het seizoen)	€ 7.50

Voor onze kleine gasten

Voor onze kleine gasten

Klein kopje soep naar keuze	€ 3.50
Tosti Nutella	€ 4.50

Bij alle onderstaande gerechten zit een verrassing

Kinderpannenkoek met poedersuiker en stroop	€ 9.75
Pasta Bolognese	€ 9.75
Frietjes met frikandel, kroket of kipnuggets	€ 9.75
Frietjes met spare rib zoet gemarineerd	€ 9.75
Dommel beker met vanille-ijs, aardbeiensaus, slagroom en spikkels	€ 4.50

Desserts

te bestellen tot 21.30 uur

Red velvet cupcake	€ 7.50
Red velvet cupcake met een bol red velvet ijs en verse slagroom	
Chocoladedessert	€ 8.50
Huisbereide chocoladetaart, chocolademousse, bol brownie-ijs en verse slagroom	
Dame Blanche	€ 6.25
3 bollen vanille-ijs met chocoladesaus, nootjes en verse slagroom	
Indische spekkoek	€ 7.50
Indische spekkoek met een bol karamelzoutijs, karamelsaus en verse slagroom	
Crème brûlée	€ 6.75
Vanillecrème met gekarameliseerde rietsuiker en slagroom	
Nougatine ijstaartje	€ 4.75
Nougatine-ijstaartje met verse slagroom	
Kaasplankje	€ 10.50
Diverse soorten kaas met notenbrood, vijgen-appelstroop en truffelhoning	



MAANDMENU

APRIL

€ 32.50 p.p.

Huisgemaakte tomatensoep of
Tartaar van gerookte makreel met avocado, radijsjes, gekonfijte gemberplakjes en limoenmayonaise of
Salade met rosbief, kruidenkaas, ei, Parmenzaanse kaas en kruidendressing of
Salade Caprese met tomaat, mozzarella, basilicum, pijnboompitten en pesto creme

~ ~
Beenhammetje met romige mosterdsaus of
Roodbaarsfilet met tomatensaus of
Varkenshaasspies met pepersaus of
Quiche met rode bietjes en feta kaas

~ ~
Koffie of thee
Duo van witte en bruine chocolademousse en verse slagroom of
Yoghurt passievruchtjes met verse mango en verse slagroom

MEI

€ 32.50 p.p.

Huisgemaakte tomatensoep of
Salade met krab, venkel, appel en sinaasappeldressing of
Salade met gerookte kipfilet, ananas, cerisetomaatjes en kerriemayonaise of
Papadum met een salade van kikkererwten, mango, komkommer, rode ui en korianderdressing

~ ~
Biefstukspies met champignonsaus of
Zeebaarsfilet met witte wijnsaus of
Lamsbout met honingtijmsaus of
Romige pasta met witte asperges en broccoli

~ ~
Koffie of thee
Aardbeien cheesecake met verse slagroom of
Stracciatella ijs met kletsoppen en verse slagroom

JUNI

€ 32.50 p.p.

Huisgemaakte tomatensoep of
Zalmtompouce met gerookte zalm, kruidenkaas, rode ui en zongedroogde tomaatjes of
Carpaccio van Serranoham met gekonfijte ui, meloenblokjes, zongedroogde tomaten en honingmosterddressing of
Regenboog wrap gevuld met diverse groenten en paprika hummes

~ ~
Kabeljauwfilet met tomatensaus of
Kogelbiefstuk met pepersaus of
Gevulde kipfilet met Curry madrassaus of
Fettuccine met verse groente en kaassaus

~ ~
Koffie of thee of
Citroensorbet-ijs, met mango coulis, amandel en munt of
Vanille-ijs met verse aardbeien aardbeiensaus en verse slagroom



Gebak

- Nougatine ijstaartje met verse slagroom.....€ 4.75
- Huisgemaakt appelgebak met verse slagroom.....€ 4.25
- Huisgemaakte MonChoutaart met verse slagroom.....€ 4.50
- Huisgemaakte chocoladetaart met verse slagroom.....€ 4.50
- Extra bij te bestellen, bol ijs naar keuze, per bol.....€ 1.50



Walking Dinner

Te reserveren vanaf 10 personen.
Kosten bedragen € 36.50 p.p.

Ons Walking Dinner is een diner waarbij u verspreid over de avond maar liefst 6 heerlijke gerechtjes gepresenteerd krijgt. Het plezierige is dat uw gasten niet gebonden zijn aan een bepaalde zitplaats, maar ook staand de gerechtjes kunnen nuttigen. Hiermee ontstaat een heerlijk ongedwongen en informele sfeer. U kunt voor een Walking Dinner uw keuze maken uit onderstaande gerechtjes:

Alle gerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren.

1^e gang en 2^e gang: U maakt 2 keuzes

- Rundercarpaccio
- Parmaham met meloen
- In kruidenboter gebakken scampi's
- Salade met brie en geitenkaas
- Trio van vis, gerookte zalm, paling en garnalen

3^e gang:

- Duo van soepjes

4^e gang en 5^e gang: U maakt 2 keuzes

- Ossenhaasmedaillon met champignonsaus
- Varkenshaasmedaillon met pepersaus
- Zalmfilet met witte wijnsaus
- Zeebaars met choronsaus

6^e gang:

Verrassingsdessert



High Tea

Heeft u wat te vieren?
Of wilt u gewoon gezellig bijkletsen?
Dan kunt u dat bij ons doen tijdens een High Tea.

Wij serveren dagelijks onze High Tea vanaf 2 personen. reserveren via tel.nr.: 040 - 206 83 26. U kunt de High Tea bij ons gebruiken tussen 11:00 uur en 15:00 uur. 2,5 uur lang kunt u genieten van de heerlijke gerechtjes die onze koks voor u hebben bereid. Dit alles natuurlijk onder het genot van een heerlijk kopje thee.

Wat kunt u verwachten van onze High Tea

- U begint met een proeverijtje van een 3-tal kleine gerechtjes.
- Daarna komen er op tafel etageres met sandwiches, gevulde wraps, Pasteitjes en diverse zoete lekkernijen.
- Uiteraard onbeperkt thee in diverse soorten.
(eventuele overige consumpties worden los in rekening gebracht)

Reserveringen minimaal 1 dag van te voren. | Kosten bedragen € 26.50 p.p.

Lekkere trek

- Worstenbroodje.....€ 3.50
 - Broodje kroket.....€ 4.00
 - Broodje frikandel.....€ 4.00
 - Portie jonge kaas.....€ 6.00
 - Portie oude kaas.....€ 6.50
 - Portie frikandelletjes 10 stuks.....€ 4.50
 - Portie borrelgarnituur 8 stuks.....€ 6.75
 - Portie borrelgarnituur 16 stuks.....€ 12.50
 - Portie ambachtelijke bitterballen 8 stuks.....€ 5.75
 - Kaasplankje:.....€ 10.50
- Diverse soorten kaas met notenbrood, vijgen-appelstroop en truffelhoning

- Portie nacho's.....€ 8.50
- met gekruid gehakt, zure room en salsa
gegratineerd met oude kaas
- Portie nacho's.....€ 6.50
- gegratineerd met oude kaas, zure room en salsa
- Gevulde wraps met carpaccio 8 stuks.....€ 9.75
- Portie kipkrokantjes met chilisaus 8 stuks.....€ 10.50
- Portie vegetarische mini loempia's 12 stuks.....€ 6.50
- Portie parmaham met gekruide olijven.....€ 8.50

Dranken

Koffie

Koffie	€ 2.50
Koffie met verse slagroom	€ 3.25
Koffie verkeerd	€ 3.00
Cafëinevrije koffie	€ 2.75
Cappuccino	€ 2.75
Espresso	€ 2.50
Dubbele espresso	€ 3.80
Latte macchiato	€ 3.25

Alcoholische koffie specialiteiten

de koffie's worden geserveerd in een glas met verse slagroom

Koffie de Zwaan (Nipperke)	€ 6.50
Irish coffee (Irish whiskey)	€ 6.50
Spaanse koffie (Tia Maria)	€ 6.50
Fransen koffie (Grand Marnier)	€ 6.50
Italiaanse koffie (Amaretto)	€ 6.50
Koffie 43 (Licor 43)	€ 6.50
D.O.M. koffie (Dom Benedictine)	€ 6.50

Thee

Diverse soorten thee	€ 2.50
Verse gemberthee	€ 3.50
Verse Muntthee (met honing)	€ 3.50
Honing voor in de thee	€ 0.55

Warme chocomel

Chocomel	€ 3.00
Chocomel met verse slagroom	€ 3.50
Chocomel met rum	€ 4.85

Onze frisdranken

Coca Cola	€ 2.90
Cola Zero	€ 2.90
Chaudfontaine blauw	€ 2.90
Chaudfontaine rood	€ 2.90
Sprite	€ 2.90
Fanta Orange	€ 2.90
Fanta Cassis	€ 2.90
Tonic	€ 2.90
Ginger Ale	€ 2.90
Bitter Lemon	€ 2.90
Rivella	€ 2.90
Icetea Green	€ 2.90
Fuze tea sparkling	€ 2.90
Fuze tea green	€ 2.90
Fuze tea peach	€ 2.90
Chocomel	€ 2.90
Fristi	€ 2.90
Appelsap	€ 2.90
Tomatensap	€ 2.90
Verse Jus	€ 3.55

Tap bieren

Hertog Jan pils 25cl 5%	€ 3.20
Hertog Jan pils 50cl 5%	€ 5.90
Hertog Jan bockbier (in het seizoen)	€ 4.80
Weizener bier 30cl 5,7%	€ 4.15
Weizener bier 50cl 5,7%	€ 6.15
Leffe Blond (goudblond, kruidig) 6,6%	€ 4.65
Leffe Dubbel (krachtig, zoetig) 6,5%	€ 4.65
Hoegaarden (witbier, troebel) 5%	€ 4.40
Kasteel rouge 8%	€ 4.65

Bieren op fles

Hertog Jan Grand Prestige 10%	€ 4.90
La Chouffe (blond, ongefilterd) 8%	€ 4.85
Omer (blond, fruitig, bitter) 8%	€ 4.85
Cornet (zacht, toets van vanille) 8,5%	€ 5.40
Karmeliet Tripel (mildbitter) 8,4%	€ 4.80
Westmalle Dubbel (kruidig, bitter) 7,5%	€ 4.80
Westmalle Tripel (zacht, romig) 9,5%	€ 5.45
Achel Blond (hoppig, karamel) 8%	€ 5.05
Achel Bruin (moutzoet, fruitig) 8%	€ 5.05
Duvel (helder, fris) 8,5%	€ 5.05
Radler (citrus) 2,7%	€ 4.15
Radler non alcohol (citrus)	€ 4.15
Leffe Blond 0.0%, fles 33 cl	€ 4.15
Jupiler Malt 0%	€ 3.40
Franziskaner Weissbier 0% 50cl	€ 4.90
Gouden Carolus classic	€ 4.65
Belle Vue kriel	€ 4.15

Diverse mixdranken

(geserveerd met klein flesje fris)	€ 6.35
Gin Tonic	€ 7.80

Gedestilleerd buitenland

Amaretto 28%	€ 4.80
Bacardi 37,5%	€ 4.80
Baileys 17%	€ 4.80
Cointreau 30%	€ 4.80
Drambuie 40%	€ 4.80
Grand Marnier 40%	€ 4.80
Licor 43 31%	€ 4.80
Safari 20%	€ 4.80
Pisang 21%	€ 4.80
Malibu 21%	€ 4.80
Passoa 20%	€ 4.80

Tia Maria 26%	€ 4.80
Sambuca 40%	€ 4.80
Campari 25%	€ 4.80
Pernod 40%	€ 4.80
Tequila 38%	€ 4.80
Limoncello 26%	€ 4.80
Stroh Rum 38%	€ 5.35
Apfelkorn 18%	€ 3.30
Gordon's Gin 37,5%	€ 5.30

Cognac

Calvados 40%	€ 6.10
Armagnac Janneau 40%	€ 5.90
Cognac Remy Martin v.s.o.p. 40%	€ 6.30

Gedestilleerd binnenlands

Nipperke 14.5%	€ 2.80
Jonge Jenever 35%	€ 3.30
Oude Jenever 36%	€ 3.30
Citroen Brandenwijn 25%	€ 3.30
Citroen Jenever 30%	€ 3.30
Corenwijn 38%	€ 3.30
Vieux 35%	€ 3.30
Berenburger 30%	€ 3.30
Jägermeister 35%	€ 3.30
Schrobbelèr 21.5%	€ 3.30
Boswandeling 15%	€ 4.80

Aperitieven

Sherry Droog	€ 4.20
Sherry Medium	€ 4.20
Rode Port	€ 4.20
Witte Port	€ 4.20
Rode Martini	€ 4.20
Witte Martini	€ 4.20

Whiskey 40%

Johnnie Walker Red Label	€ 5.30
Ballantine's	€ 5.30
Chivas Regal	€ 5.30
Jameson	€ 5.30
Seagram's	€ 5.30
Jack Daniel's	€ 5.30

DROSTDY HOF

expertly blended wines



Naast onze "vaste" bieren die u op deze pagina kunt vinden, serveren wij regelmatig diverse overheerlijke speciaalbieren zowel op fles als ook van het vat. Vraag een van onze medewerkers naar ons actuele aanbod. Proost!

Aanbevolen wijnen

Drostdy Hof Chardonnay
€ 4.75 per glas | € 22.50 per fles
Rond, Fris, Zacht



Deze lichtgele wijn heeft een gouden fonkeling. Frisse smaken van citrusfruit met exotische tonen van rijpe ananas en mango. Het zachte en zwoele is van vanille. Een ronde, romige wijn met een zachte, pittige afdronk.

Drostdy Hof Sauvignon Blanc
€ 4.75 per glas | € 22.50 per fles
Zacht, Fruitig, Fris



De sappige, lekker lichte sauvignon blanc heeft een transparante tint met een groengele fonkeling. Aroma's van passievrucht, meloen en ananas worden aangevuld met het pittige van groene paprika en citroengras.

Drostdy Hof Rose
€ 4.75 per glas | € 22.50 per fles
Fruitig, Fris, Zacht



Fonkelend zalmroze van kleur met de fruitige geur en smaak van aardbei, rode bessen en granaatappel. Frisfruitig, milddroog en verkwikkend.

Drostdy Hof Shiraz Merlot
€ 4.75 per glas | € 22.50 per fles
Rond, Soepel, Kruidig



Medium-bodied en soepel drinkend met aantrekkelijke smaken van pruimen en aardbeien, eindigend in een lange afdronk. De wijn is gerijpt op Frans en Amerikaans eiken na malolactische fermentatie.

Drostdy Hof Adelpracht
€ 4.75 per glas | € 22.50 per fles
Fruitig, Fris, Toegankelijk



Licht stro van kleur met gele en gouden tinten. Boeket: boordevol aroma's van gedroogde abrikozen, perziken, een vleugje honing en bloemige tonen. Smaak: vol en rijk, boordevol smaken van gedroogd fruit. In de afdronk een mooie zuurgraad om de wijn fris te houden.



Porte Leone Prosecco
€ 5.50 per glas | € 26.50 per fles
Fruitig, Fris, Verfijnd

De kleur is zacht strogeel. In de neus fruitige aroma's zoals tonen van appel, peer en abrikoos. De wijn heeft bloemige tonen van witte kleine bloemen. In de smaak mooie zuren in combinatie met een zachte mousse.



Mapu Carmenere Reserva
€ 6.50 per glas | € 30.50 per fles
Elegant, Rijk, Fruitig

Een intens, glinsterende rode kleur met een paarse tint in de rand. De geur heeft frisse en fruitige tonen en onthult aroma's van zwarte bessen, bramen, zwarte kersen en kruidige hinten van zwarte peper en kruidnagel dit samen met goed geïntegreerde eikenhout smaak. De prachtig uitgebalanceerde aanzet wordt ondersteund door soepele en zachte tannines van zwarte bessen naast tonen van kruiden. Een goede zuurgraad op de lange en aanhoudende afdronk.



Domaine de Sainte Cécile "La Symphonie" Viognier 2020
€ 6.75 per glas | € 32.50 per fles
Druiven Viognier, Frankrijk Lanquedoc-Roussillon

Ook deze volledige Viognier van Domaine de Sainte Cecile is een plaatje van een wijn. In de geur meloen, perziken en abrikozen. De smaak is zacht en zeer verfijnd, mooie structuur en een beetje bloemig. De mooie tonen van frisse bloesem komen je tegemoet en in de afdronk juist weer volheid.



Mega Zin Zinfandel 2019
€ 6.75 per glas | € 32.50 per fles
Druiven Zinfandel, V.S. Californië

De kleur is blauwachtig rood. In de neus een fruitig aroma met tonen van chocolade, vanille, bosbessen en kruiden. In de smaak royaal fruit met tonen van bramen, bosbessen en pruimen, een vleugje chocolade en koffie.

Meesterlijke Ijs van de Ijskeuken Kennis van Ijs

SVH Meesterijsbereider sinds 1997

KENNIS VAN
IJS



Grand-Café De Zwaan betreft haar ambachtelijk ijs bij **SVH Meesterijsbereider Hans Kennis**. Hans is sinds 1997 in bezit van de titel SVH Meesterijsbereider. SVH Meesterijsbereider is de hoogste graad van vakbekwaamheid op het gebied van ijsbereiden in Nederland. Draggers van deze titel hebben tijdens een meesterproef aangetoond dat zij beschikken over uitgebreide kennis en vaardigheden op hun vakgebied. Sinds 2011 is Hans ook in bezit van de titel Maestro. Slechts 21 ijsmeesters in de wereld hebben deze hoogste graad van vakbekwaamheid op hun naam.

Neem een kijkje in de Ijskeuken van Kennis van Ijs



bedrijfsvideo



Ganzestaartsedijk 1, 5525 KC, Duizel | WWW.KENNISVANIJS.NL

MEDEWERKERS GEZOCHT!

Beste Gasten,

We lezen of horen het bijna overal...

Zoals ook ú ongetwijfeld zult weten is het tegenwoordig voor vrijwel elke onderneming best een uitdaging om aan voldoende medewerkers te komen. Ook wij in het mooie Borkel ontkomen helaas niet aan dit verschijnsel. We doen er alles aan om gezellige, vlotte en vriendelijke mensen aan ons te mogen "binden"...

Dus mocht u nog een geschikt iemand weten dan stuur hem/haar gerust door om eens kennis te maken... leuk!

Maar goed, mede daar door kan het op drukke momenten voorkomen dat u misschien net iets langer moet wachten dan dat u van ons gewend bent omdat we op dat moment simpelweg te weinig personeel hebben om iedereen op tijd van een hapje en/of drankje te kunnen voorzien. Ook zullen we op sommige dagen noodgedwongen met een maximaal aantal reserveringen werken, dus reserveer tijdig om teleurstelling te voorkomen. Wij vragen hiervoor vriendelijk uw begrip en we blijven er natuurlijk alles aan doen om u een prettig verblijf bij Grand Cafe De Zwaan te bieden!

Hartelijke groet,
Carola, Patrick & Team De Zwaan.

Wij zijn op zoek naar medewerkers voor in de bediening, keuken, afwas en een interieurverzorgster. Ben jij op zoek naar een leuke (bij)baan in de horeca, informeer dan eens naar de mogelijkheden. Wie weet ben jij degene die ons enthousiaste team komt versterken!

Lijkt je dat iets laat het ons dan weten via info@zwaanborkel.nl of telefonisch 040 - 206 83 26.

AGENDA

9 april | Paasbrunch

4-gangen € 24,50 euro p.p. (binnenkomst tussen 11.00 uur en 13.00 uur)

10 april | Paasbrunch

4-gangen € 24,50 euro p.p. (binnenkomst tussen 11.00 uur en 13.00 uur)

18 april | Benefiet diner voor Duchenne Heroes Team Be Inspired
3-gangen keuzemenu voor 39,50 euro p.p.

3 Mei | Benefiet diner voor Duchenne Heroes Team Be Inspired
3-gangen keuzemenu voor 39,50 euro p.p.

28 en 29 Mei | 1e en 2e Pinksterdag

Brunch 4-gangen € 24,50 euro p.p. (binnenkomst tussen 11.00 uur en 13.00 uur)

10, 11, 12 en 13 juni | Borkel Kermis

Geopend, maar plein niet toegankelijk voor verkeer.

't Nipperke likorette

Wij bieden onze likorette aan in onderstaande flessen.



Designfles
0,5 ltr.
€ 14.50

Standaardfles
0,7 ltr.
€ 16.50