

De Zwaanbode

OOK BEREIKBAAR
VIA WHATS APP!
040 206 83 26

DE ZWAANBODE | EDITIE 24 | 2024

WELKOM

Welkom bij Grand Café De Zwaan!

Bij De Zwaan streven wij ernaar om onze gasten een warme en gastvrije ervaring te bieden, waarbij het genieten van heerlijk eten en drinken centraal staat.

Onze naam, Grand Café De Zwaan, weerspiegelt niet alleen de elegantie en schoonheid van deze majestueuze vogel, maar ook onze toewijding om u als gast een onvergetelijke culinaire ervaring te bieden. Met een combinatie van Brabantse gemoedelijkheid en een bourgondische instelling, willen wij een plek creëren waar mensen samenkomen om te genieten van goed gezelschap, smaakvolle gerechten en een ontspannen sfeer.

Wij, Carola en Patrick, de trotse eigenaars van Grand Café De Zwaan, verwelkomen u hartelijk in ons restaurant. Met passie voor lekker eten en een warm hart voor onze gasten, zorgen wij en Team De Zwaan ervoor dat u zich direct thuis voelt.

- 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

Ons team van ervaren koks bereidt met zorg en vakmanschap heerlijke gerechten, waarbij gebruik wordt gemaakt van verse en lokale ingrediënten. Of u nu komt voor een uitgebreid diner, een gezellige borrel, een snelle lunch of zelfs een compleet feest. Grand Café De Zwaan biedt de juiste sfeer voor elke gelegenheid.

Als u ons bezoekt, kunt u rekenen op een warme en vriendelijke service in een sfeervolle ambiance. Bovendien streven wij ernaar om onze passie voor eten en gastvrijheid te delen, zodat u niet alleen een heerlijke maaltijd ervaart, maar ook de Brabantse levensstijl en gezelligheid proeft.

Team De Zwaan wenst u een smaakvolle ervaring vol gastvrijheid, bourgondisch genot en Brabantse gemoedelijkheid.

Met hartelijke groet,
Carola, Patrick en Team De Zwaan.

Geopend!

Wij zijn 7 dagen per week geopend vanaf 10.00 uur. Grand Café 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.

Broodje carpaccio.....	€ 13.25
Sla mix, rundercarpaccio, truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas	
Broodje gerookte zalm en garnalen.....	€ 14.25
Sla mix, gerookte zalm, Hollandse garnalen, kruidenkaas, rode ui, zongedroogde tomaten en dillecrème	
Broodje tonijnsalade.....	€ 11.25
Sla mix, huisgemaakte tonijnsalade, rode ui, kappertjes en chilimayonaise	
Broodje hummus met geitenkaas.....	€ 11.75
Sla mix, zongedroogde tomaten hummus, geitenkaas, gesuikerde walnoten en blauwe bessen	
Broodje filet americain.....	€ 13.25
Sla mix, filet americain, rode ui, augurk, gekookt ei en chilimayonaise	

Onze warme lunchgerechten (tot 16.00 uur)

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

Broodje gegrilde kip.....	€ 13.00
Sla mix, gegrilde kipreepjes, bosui, paprika, champignons, geroosterde cashewnoten en cajunsaus	
Broodje brie.....	€ 11.25
Sla mix, lauwwarme brie, verse ananas, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en truffelhoning	
Saté met brood.....	€ 16.25
Sla mix, rauwkost, huisgemaarineerde kipsaté 160 gram, broodje naar keuze, gefrituurde uitjes, cassavekroepoek en satésaus	
Lunch Plate.....	€ 13.25
Sla mix, rauwkost, sneetje desembrood met ham, kaas en gebakken ei, tomatensoep en een zacht broodje kroket	
Broodje biefreepjes met scampi's.....	€ 14.25
Sla mix, biefreepjes, 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.....	€ 5.75
Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, ham en kaas	
Tosti ham, kaas en een gebakken ei.....	€ 6.25
Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, ham, kaas en een gebakken ei	
Tosti ham, kaas en verse ananas.....	€ 7.00
Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, ham, kaas en verse ananas	
Tosti gekruid gehakt.....	€ 8.50
Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, kaas, gekruid gehakt en een gebakken ei	
Tosti gerookte zalm.....	€ 8.75
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.....	€ 8.00
Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, 3 eieren, ham en kaas	
Uitsmijter bacon.....	€ 8.50
Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, 3 eieren en bacon	
Uitsmijter de Zwaan.....	€ 9.75
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.....	€ 8.00
Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, 3 eieren, ham en kaas	
Omelet bacon.....	€ 8.50
Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, 3 eieren en bacon	
Omelet de Zwaan.....	€ 9.75
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.....	€ 5.75
Huisgemaakte tomatensoep van pomodori tomaten met soepballetjes	
Uiensoep.....	€ 5.75
Huisgemaakte uiensoep met kaascrouton	
Seizoensoep.....	€ 6.75

Voorgerechten

Onze voorgerechten worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter.

Zwaanbrood.....	€ 6.75
Diverse soorten desembrood, kruidenboter, aioli, truffelmayonaise en pestomayonaise	
Carpaccio.....	€ 13.75
Sla mix, rauwkost, rundercarpaccio, zongedroogde tomaten, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	
Salade brie en geitenkaas.....	€ 11.75
Sla mix, rauwkost, brie, geitenkaas, blauwe bessen, cerise tomaatjes, gesuikerde walnoten en truffelhoning	
Vispalet.....	€ 16.50
Sla mix, rauwkost, gerookte zalm, Hollandse garnalen, gerookte paling en dillecrème	
Salade gegrilde kip.....	€ 14.50
Sla mix, rauwkost, gegrilde kipreepjes, bosui, paprika, champignons, geroosterde cashewnoten en cajunsaus	
Salade biefreepjes en scampi's.....	€ 15.50
Sla mix, rauwkost, biefreepjes, scampi's, geroosterde pinda's, gekonfijte rode ui, paprika en chili-ketjapsaus	

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.....	€ 30.50
Varkenshaasspies 200 gram Varkenshaasspies met saus naar keuze.....	€ 23.50
Kipsaté 200 gram Huisgemaarineerde kipsaté met gebakken uitjes, cassavekroepoek en satésaus.....	€ 21.50
Spareribs Huisbereide spareribs met zoete of pittige marinade naar keuze.....	€ 23.50
Hamburger 200 gram Huisbereide hamburger met sla mix, gebakken uien, bacon, kaas, curry en mayonaise.....	€ 17.50
Schnitzel 275 gram Schnitzel met gebakken uien, spek en champignons met saus naar keuze.....	€ 22.50
Entrecote 200 gram Gegrilde entrecote met huisgemaakte kruidenboter.....	€ 24.50

Sauzen naar keuze:

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

Hoofdgerechten vis

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

Zeebaarsfilet Zeebaars filet met rivierkreeftstaartjes en choronsaus.....	€ 25.50
Vispies Spies met diverse soorten vis en bearnaisesaus.....	€ 23.50
Scampi's 12 stuks In kruidenboter gebakken scampi's met diverse groenten en verse knoflook.....	€ 25.50
Zalmfilet Gebakken zalmfilet met witte wijnsaus en groene kruidencrumble.....	€ 25.50

Pasta's

Onze pastagerechten worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter.

Tagliatelle met zalm Romige tagliatelle met huisgemaarineerde zalm en verse groenten.....	€ 25.75
Tagliatelle met geitenkaas Romige tagliatelle met geitenkaas, pesto-roomsaus, pijnboompitten en verse groenten.....	€ 20.50
Tagliatelle met gekruid gehakt Tagliatelle met saus van pomodori tomaten, gekruid gehakt en verse groenten.....	€ 21.50

Wild (verkrijgbaar vanaf 15 oktober)

Houd u ook zo van wild? Kijk dan in onze agenda naar onze speciale 5-gangen wildavonden.

Hertencarpaccio met gekonfijte sjalotten, geroosterde amandel, rode biet, aardpeer en bramen.....	€ 17.50
Eenden paté op brioche brood met een plakje eendenborst, vijgencompote en verse tijm.....	€ 15.50
Heldere wildbouillon met bospaddenstoelen en een scheutje Madeira.....	€ 7.50
Hertenbiefstuk met een saus van cantharellen en vossenbessen.....	€ 32.50
Wildzwijn medaillons met jagersaus.....	€ 28.50
Huisgemaakte wildstoofvlees van hert en wildzwijn.....	€ 24.50

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

Voor onze kleine gasten

Voor onze kleine gasten

Klein kopje soep naar keuze..... € 4.50

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 ribs zoet gemarineerd..... € 9.75

Dommel beker met vanille-ijs, aardbeiensaus, slagroom en spikkels..... € 4.50

Desserts

te bestellen tot 21.30 uur

Chocoladedessert..... € 8.50

Huisbereide chocoladetaart, chocolademousse, bol stracciatella-ijs en verse slagroom

Dame Blanche..... € 6.25

3 bollen vanille-ijs met chocoladesaus, nootjes en verse slagroom

Crème brûlée..... € 6.75

Vanillecrème met gekarameliseerde rietsuiker en verse slagroom

Kaasplankje..... € 12.50

Diverse soorten kaas met notenbrood, vijgen-appelstroop en truffelhoning

Pecan Toffee ijstaartje..... € 5.50

Pecan Toffe ijstaartje met slagroom

Citroen Tiramisu..... € 7.50

Huisgemaakte citroen tiramisu met verse slagroom

Sorbet ijs..... € 7.50

Diverse soorten sorbet ijs met vers fruit



MAANDMENU

OKTOBER

€ 34.50 p.p.

Huisgemaakte tomatensoep met balletjes of
Salade met rosbeef, groene asperges, blauw ader kaas, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten en balsamico crème of
Gerookte zalmbonbon van gerookte zalm en zalmmousse op een salade met rode ui, avocado, cerise tomaatjes en dille crème of
Salade met pompoenblokjes, feta, zonnebloempitten, gedroogde vijgen en appelvijgenstroop



Lamsbout met dragonsaus of
Roodbaarsfilet met tomatensaus of
Varkenshaasmedaillons met champignonsaus of
Vega ovenschotel met diverse groente, aardappelpuree, gegratineerd met kaas



Appel crumble met vanillesaus en een bolletje vanille-ijs en verse slagroom of
Bananen muffin met een bolletje karamel toffee ijs en verse slagroom of
Kopje koffie of Thee

NOVEMBER

€ 34.50 p.p.

Huisgemaakte tomatensoep met balletjes of
Salade met gerookte eendenborst, eenden paté, blauwe bessen, granaatappelpitten en frambozen crème of
Scampi Tempura op een salade met avocado, sojabonen, Pepadew pepers en wasabi mayonaise of
Salade met kikkererwten, rode ui, cerise tomaatjes, komkommer, mozzarella, diverse noten en balsamico crème



Kogelbiefstuk met rode port saus of
Parelhoenfilet met truffelsaus of
Zeebaarsfilet met wittewijnsaus of
Zoete aardappel risotto met tijm champignons en Parmezaanse kaas



Pecan karamel cheesecake met verse slagroom of
Kaneeljs met gekonfijte peer, klets koppen en verse slagroom of
Kopje koffie of thee

DECEMBER

€ 34.50 p.p.

Huisgemaakte tomatensoep met balletjes of
Salade met Parmaham, perzik, mozzarella, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten en pesto crème of
Salade met gerookte makreel, bosui, olijven, cerise tomaatjes, waterkers en citroendressing of
Tartaar van rode biet, geitenkaasmousse, frisse appel, augurk, walnoten en honingmosterd dressing



Kalfsoester met oesterzwammensaus of
Varkenshaas met Amaretto saus of
Duo van tongschar en zalmfilet met Choron saus of
Orzo met artisjokken, champignons, spinazie en cerise tomaatjes



Yoghurt amarene ijs met kersen en verse slagroom of
Hazelnoten ijstaartje met verse slagroom of
Kopje koffie of thee



Walking Dinner

Ervaar een culinair avontuur met ons sensationele Walking Dinner! Laat uw smaakpapillen verwennen door de presentatie van maar liefst 6 verrukkelijke gerechtjes, verspreid over de hele avond. Het unieke van ons concept is dat uw gasten zich niet hoeven vast te pinnen aan een specifieke zitplaats, maar vrij kunnen rondlopen en genieten van de culinaire hoogstandjes.

Stap binnen in een wereld van ongedwongen elegantie en informele gezelligheid. Het Walking Dinner creëert een perfecte ambiance waarin u zich volledig kunt ontspannen. We nodigen u uit om uw favorieten te kiezen uit de onderstaande lijst met overheerlijke gerechten.

Bij alle gerechten worden bijpassende garnituren geserveerd.

Geniet van een onvergetelijke avond vol smaak en samenzijn, met ons verrukkelijke Walking Dinner voor slechts € 38.50 per persoon. Beschikbaar voor reserveringen vanaf tien personen.

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

Gebak

Nougatine ijstaartje met verse slagroom.....	€ 4.75
Huisgemaakt appelgebak met verse slagroom.....	€ 4.50
Huisgemaakte MonChoutaart met verse slagroom.....	€ 4.50
Huisgemaakte chocoladetaart met verse slagroom.....	€ 4.50
Pecan Toffee ijstaartje met verse slagroom.....	€ 5.50
Extra bij te bestellen, bol ijs naar keuze, per bol.....	€ 1.50



High Tea



Wilt u een speciale gelegenheid vieren of gewoon gezellig bijpraten? Bij ons kunt u genieten van een onvergetelijke High Tea-ervaring.

Vanaf 2 personen serveren wij dagelijks onze verrukkelijke High Tea. Geniet in een ontspannen sfeer terwijl u tussen 11:00 en 15:00 uur bij ons aanschuift. Gedurende 2,5 uur kunt u genieten van de heerlijke culinaire creaties die onze getalenteerde koks met liefde voor u hebben bereid. En dat alles terwijl u zich onderdompelt in de gezelligheid en geniet van een heerlijk kopje thee.

Wat kunt u verwachten tijdens onze onweerstaanbare High Tea?

- We beginnen met een smaakvol proeverijtje bestaande uit een selectie van drie verrukkelijke gerechtes.
- Vervolgens worden er etagères op tafel geplaatst met een variatie aan sandwiches, smakelijke wraps, een pastetje en een scala aan overheerlijke zoete lekkernijen.
- Natuurlijk kunt u onbeperkt genieten van diverse soorten thee.
(Eventuele overige consumpties worden apart in rekening gebracht)

Om teleurstelling te voorkomen, raden wij aan om minimaal één dag van tevoren te reserveren. De kosten voor deze geweldige ervaring bedragen slechts € 26.50 per persoon. Kom en trakteer uzelf op een buitengewone High Tea-ervaring bij ons. Wij verheugen ons erop u te mogen verwelkomen!

Lekkere trek

Worstenbroodje.....	€ 4.00
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.....	€ 6.00

Kaasplankje:.....	€ 12.50
Diverse soorten kaas met notenbrood, vijgen-appelstroop en truffelhoning	
Portie nacho's.....	€ 8.50
met gekruid gehakt, zure room en salsa gratineerd met Cheddar kaas	
Portie nacho's.....	€ 6.50
gegratineerd met Cheddar 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

Kerst 2024

We serveren rondom Kerst op onderstaande dagen uitsluitend een 4 gangen keuzemenu

Dinsdag 24 december (Kerstavond)

U kunt reserveren vanaf 17:00 uur

Woensdag 25 december (1^e Kerstdag)

Middag (binnenkomst tussen 11:30 uur en 13:30 uur)
U kunt gebruiken maken van een tafel tot uiterlijk 16:30 uur)
Avond (binnenkomst vanaf 18:00 uur)

Donderdag 26 december (2^e Kerstdag)

Middag (binnenkomst tussen 11:30 uur en 13:30 uur)
U kunt gebruiken maken van een tafel tot uiterlijk 16:30 uur)
Avond (binnenkomst vanaf 18:00 uur)

We hopen u te gins verwelkomen op een van bovenstaande dagen.

We werken uitsluitend op reservering. De reservering is geldig wanneer wij van u een volledig ingevuld reserveringsformulier hebben ontvangen, inclusief de door u gekozen gerechten.

Reserveren per mail is mogelijk. U kunt uw volledig ingevuld reserveringsformulier sturen naar info@zwaanborkel.nl

Hiervoor geldt dat u binnen 48 uur een bevestiging ontvangt van de reservering. Heeft u deze niet ontvangen dan vragen wij u contact op te nemen, de reservering is dan hoogstwaarschijnlijk niet (goed) ontvangen.

Indien u nog vragen heeft kunt u altijd contact opnemen: 040-2068326

KINDERMENU € 19.50 p.p.

Kipcocktail of Zalmcocktail

~~

Tomatensoepje *met balletjes*

~~

Kipfilet of Schnitzel of Zalmfilet *met frietjes*

~~

Verrassingsijsje

Kerstmenu

€ 47.50 p.p.

Voorgerechten

(Worden geserveerd met brood, kruidenboter en aioli)

Rundercarpaccio

Carpaccio van ossenhaas met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaten en slamix of

Gegrilde Parelhoenfilet

Salade met gegrilde parelhoenfilet, abrikozencompote, Peppadew pepers, pistachenoten en verse munt of

Eendenborst

Salade met eendenborst, brioche brood met eenden paté, vijgencompote, cerise tomaten en walnoten crème of

Trio van gerookte vis

Salade met gerookte zeebaars, gerookte makreel en gerookte forel, zoetzure chioggia biet, rode ui en chillimayonaise of

Zalm bonbon

Gerookte zalmbonbon gevuld met Hollandse garnalen mousse, avocado, cerise tomaten en dille crème of

Tartaar van rode biet

Tartaar van rode biet en geitenkaasmousse, frisse appel, pecan noten, augurk en balsamico crème

Soepen

Tomatensoep

Huisgemaakte tomatensoep met balletjes of

Heldere Wildbouillon

Huisgemaakte wildbouillon met bospaddenstoelen en een scheutje Madeira of

Kervelsoep

Huisgemaakte gebonden kervelsoep met gerookte zalm of

Pompoensoep

Huisgemaakte romige pompoensoep met knoflookcroutons

Hoofdgerechten

(Worden geserveerd met bijpassende garnituren)

Ossenhaasmedaillons

Met sjalotten saus en een vleugje rode port of

Hertenbiefstuk

Met een saus van cantharellen en vossenbessen of

Varkenshaasmedaillons

Met bospaddenstoelensaus of

Zalmfilet

Met rivierkreeftstaartjes en kreeftensaus of

Zeewolf filet

Met saffraan saus en bergamot-olie of

Gebakken scampi's

In knoflookroomsaus

Lasagne

Met bospaddenstoelen en een romige truffelsaus

Nagerecht

Grand Dessert

Een heerlijk samengesteld kerstdessert

Aanbevolen wijnen

Drostdy Hof Chardonnay

€ 4.95 per glas | € 23.50 per fles

Rond, Fris, Zacht



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

Drostdy Hof Sauvignon Blanc

€ 4.95 per glas | € 23.50 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.

Croix D'or, Syrah Rosé

€ 4.95 per glas | € 23.50 per fles

Fruitig, Fris, Zacht



De wijn heeft een mooie, sprankelende roze kleur. In de neus aroma's van bosbessen en veldbloemen. In de mond een zachte wijn met een soepele en frisse smaak.

Drostdy Hof Shiraz Merlot

€ 4.95 per glas | € 23.50 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 | € 23.50 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.



Campo Di Cristobal, Pinot Grigio
€ 6.70 per glas | € 31.50 per fles
Fris, Fruitig, Klassiek

Fris boeket van tonen van appel. In de mond is de wijn zuiver en fris met een typische minerale smaak.



Campo Di Cristobal, Primitivo
€ 6.70 per glas | € 31.50 per fles
Fruitig, Rijk, Vol

Intens en geurig boeket van aroma's. Aangename, harmonieuze en fluweelzachte smaak.



Mapu Carmenere Reserva
€ 6.70 per glas | € 31.50 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.



De Gras Estate Viognier 2023
€ 6.95 per glas | € 33.50 per fles
Druiven Viognier, Chili Central Valley

Deze Chileense volledige Viognier is een klasse wijn. De kleur is stro geel met gouden schitteringen. Geuren van rijke aroma's. Perzik, geel en wit fruit. De smaak is mild droog en zeer verfijnd. Lichte hinten van Citrus en lente bloesem. Deze wijn won in 2023 het prestigieuze Winery Star label. Een certificaat van excellentie uitgereikt door het WIA (Wine International Association)



Mega Zin Zinfandel 2019
€ 6.95 per glas | € 33.50 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.

Dranken

Koffie

Koffie	€ 2.80
Koffie met verse slagroom	€ 3.55
Koffie verkeerd	€ 3.30
Cafëinevrije koffie	€ 3.05
Cappuccino	€ 3.05
Espresso	€ 2.80
Dubbele espresso	€ 4.10
Latte macchiato	€ 3.55
Iced cappuccino	€ 3.85
Iced cappuccino met verse slagroom	€ 4.50

Alcoholische koffie specialiteiten

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

Koffie de Zwaan (Nipperke)	€ 6.60
Irish coffee (Irish whiskey)	€ 6.60
Spaanse koffie (Tia Maria)	€ 6.60
Franse koffie (Grand Marnier)	€ 6.60
Italiaanse koffie (Amaretto)	€ 6.60
Koffie 43 (Licor 43)	€ 6.60
D.O.M. koffie (Dom Benedictine)	€ 6.60

Thee

Diverse soorten thee	€ 2.60
Verse gemberthee	€ 3.60
Verse Muntthee (met honing)	€ 3.60
Honing voor in de thee	€ 0.55

Onze frisdranken

Coca Cola	€ 3.20
Cola Zero	€ 3.20
Chaufontaine blauw	€ 3.20
Chaufontaine rood	€ 3.20
Chaufontaine blauw Fles	€ 8.50
Chaufontaine rood Fles	€ 8.50
Sprite	€ 3.20
Fanta Orange	€ 3.20
Fanta Cassis	€ 3.20
Tonic	€ 3.20
Ginger Ale	€ 3.20
Bitter Lemon	€ 3.20
Rivella	€ 3.20
Lipton Ice Tea sparkling	€ 3.30
Lipton Ice Tea green	€ 3.30
Lipton Ice Tea peach	€ 3.30
Chocomel	€ 3.30
Fristi	€ 3.20
Appelsap	€ 3.20
Tomatensap	€ 3.20
Verse Jus	€ 3.95
Crodino	€ 4.75

Tap bieren

Hertog Jan pils 25cl 5%	€ 3.45
Hertog Jan pils 50cl 5%	€ 6.30
Hertog Jan bockbier (in het seizoen)	€ 5.20
Weizener bier 30cl 5,7%	€ 4.55
Weizener bier 50cl 5,7%	€ 6.55
Leffe Blond (goudblond, kruidig) 6,6%	€ 5.05
Leffe Dubbel (krachtig, zoetig) 6,5%	€ 5.05
Hoegaarden (witbier, troebel) 5%	€ 4.80
Kasteel rouge 8%	€ 5.05

Bieren op fles

Hertog Jan Grand Prestige 10%	€ 5.30
La Chouffe (blond, ongefilterd) 8%	€ 5.25
Omer (blond, fruitig, bitter) 8%	€ 5.25
Cornet (zacht, toets van vanille) 8,5%	€ 5.80
Karmeliet Tripel (mildbitter) 8,4%	€ 5.20
Westmalle Dubbel (kruidig, bitter) 7,5%	€ 5.20
Westmalle Tripel (zacht, romig) 9,5%	€ 5.85
Achel Tripel (hoppig, karamel) 8%	€ 5.45
Achel Bruin (moutzoet, fruitig) 8%	€ 5.45
Duvel (helder, fris) 8,5%	€ 5.45
Radler (citrus) 2,7%	€ 4.70
Gouden Carolus classic	€ 5.05
Belle Vue kriek	€ 4.55

Alcoholvrije bieren

Leffe Blond 0.0%, fles 33 cl.	€ 4.85
Hertog Jan 0.0	€ 4.70
Jupiler 0.0	€ 4.50
Franziskaner Weissbier 0% 50cl.	€ 5.70
Radler non alcohol (citrus)	€ 4.70
Leffe Bruin 0.0	€ 4.85

Alcoholvrije wijn

Natureo 0.0%, (per fles bestellen)	€ 26.70
Een mousserende non-alcoholische halfdroge witte wijn	

Diverse mixdranken

(geserveerd met klein flesje fris)	€ 6.55
Gin Tonic	€ 8.00

Gedestilleerd buitenlands

Amaretto 28%	€ 5.00
Bacardi 37,5%	€ 5.00
Baileys 17%	€ 5.00
Cointreau 30%	€ 5.00
Drambuie 40%	€ 5.00

Grand Marnier 40%	€ 5.00
Licor 43 31%	€ 5.00
Safari 20%	€ 5.00
Pisang 21%	€ 5.00
Malibu 21%	€ 5.00
Passoa 20%	€ 5.00
Tia Maria 26%	€ 5.00
Sambuca 40%	€ 5.00
Campari 25%	€ 5.00
Pernod 40%	€ 5.00
Tequila 38%	€ 5.00
Limoncello 26%	€ 5.00
Stroh Rum 38%	€ 5.55
Apfelkorn 18%	€ 3.50
Gordon's Gin 37,5%	€ 5.50

Cognac

Calvados 40%	€ 6.30
Armagnac Janneau 40%	€ 6.10
Cognac Remy Martin v.s.o.p. 40%	€ 6.50

Gedestilleerd binnenlands

Nipperke 14,5%	€ 3.00
Jonge Jenever 35%	€ 3.50
Oude Jenever 36%	€ 3.50
Citroen Brandenwijn 25%	€ 3.50
Citroen Jenever 30%	€ 3.50
Corenwijn 38%	€ 3.50
Vieux 35%	€ 3.50
Berenburger 30%	€ 3.50
Jägermeister 35%	€ 3.50
Schrobbelèr 21.5%	€ 3.50
Advocaat	€ 3.50
Boswandeling 15%	€ 5.00

Aperitieven

Sherry Droog	€ 4.40
Sherry Medium	€ 4.40
Rode Port	€ 4.40
Witte Port	€ 4.40
Ramos Pinto Tawny 10 jaar oud	€ 8.70
Ramos Pinto Tawny Reserva	€ 6.70
Rode Martini	€ 4.40
Witte Martini	€ 4.40
Prosecco Glas	€ 5.70
Prosecco Fles	€ 27.50

Whiskey 40%

Johnnie Walker Red Label	€ 5.50
Ballantine's	€ 5.50
Chivas Regal	€ 5.50
Jameson	€ 5.50
Seagram's	€ 5.50
Jack Daniel's	€ 5.50

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

Mede hierdoor 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 Café De Zwaan te bieden!

Hartelijke groet,
Carola, Patrick & Team De Zwaan.

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

31 oktober,
5, 13, 21 & 26 november,
4 & 12 december:

Wildavond

Vijf gangen wild verrassingsmenu met heerlijke wildgerechten a € 43.50 pp
Aanvang tussen 17:00 uur & 19:00 uur

16 December

Vanaf 17:00 uur gesloten

24 December (Kerstavond)

Uitsluitend op reservering kerstdiner
Tot 17:00 uur gesloten 17:00 tot sluit

25 & 26 December (1ste en 2de Kerstdag)

Uitsluitend op reservering Kerstdiner
11:30 uur tot 13:30 uur binnenkomst tot uiterlijk 16:30 uur
Avond binnenkomst 18:00 uur tot sluit

31 December (Oudejaarsdag)

Gesloten

1 Januari 2025

Vanaf 12 uur geopend

Nipperke

De smaak van de kempen, zelig, authentiek & Brabants
exclusief verkrijgbaar bij Grand Café De Zwaan

't Nipperke
LIKORETTE
De smaak van de kempen



Designfles
0,5 ltr.
€ 14.50



Standaardfles
0,7 ltr.
€ 16.50

