



De Zwaanbode

OOK BEREIKBAAR
VIA WHATS APP!
040 206 83 26

DE ZWAANBODE | EDITIE 29 | 2026

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.....	€ 13.75
Sla mix, rundercarpaccio, truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas	
Broodje gerookte zalm en garnalen.....	€ 14.75
Sla mix, gerookte zalm, Hollandse garnalen, kruidenkaas, rode ui, zongedroogde tomaten en dillecrème	
Broodje tonijnsalade.....	€ 12.25
Sla mix, huisgemaakte tonijnsalade, rode ui, kappertjes en chilimayonaise	
Broodje hummus met geitenkaas.....	€ 12.25
Sla mix, zongedroogde tomaten hummus, geitenkaas, gesuikerde walnoten en blauwe bessen	
Broodje gerookte kipfilet.....	€ 13.75
Sla mix, komkommer, gerookte kipfilet, gekookt ei, baconstrips, tomaat en cocktailsaus	

Onze warme lunchgerechten (tot 16.00 uur)

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

Broodje gegrilde kip.....	€ 13.50
Sla mix, gegrilde kipreepjes, bosui, paprika, champignons, geroosterde cashewnoten en cajunsaus	
Broodje brie.....	€ 13.00
Sla mix, lauwwarme brie, verse ananas, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en truffelhoning	
Saté met brood.....	€ 19.75
Sla mix, rauwkost, huisgemaarineerde kipsaté 200 gram, broodje naar keuze, gefrituurde uitjes, cassavekroepoek en satésaus	
Lunch Plate.....	€ 13.75
Sla mix, rauwkost, sneetje desembrood met ham, kaas en gebakken ei, tomatensoep en een zacht broodje kroket	
Broodje biefreepjes met scampi's.....	€ 14.75
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..... € 6.25

Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, ham en kaas

Tosti ham, kaas en een gebakken ei..... € 6.75

Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, ham, kaas en een gebakken ei

Tosti ham, kaas en verse ananas..... € 8.00

Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, ham, kaas en verse ananas

Tosti gekruid gehakt..... € 9.00

Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, kaas, gekruid gehakt en een gebakken ei

Tosti gerookte zalm..... € 9.25

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..... € 9.25

Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, 3 eieren, ham en kaas

Uitsmijter bacon..... € 9.25

Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, 3 eieren en bacon

Uitsmijter de Zwaan..... €11.00

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..... € 9.25

Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, 3 eieren, ham en kaas

Omelet bacon..... € 9.25

Sla mix, rauwkost, 2 sneeën desembrood, 3 eieren en bacon

Omelet de Zwaan..... €11.00

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.....	€ 6.25
Huisgemaakte tomatensoep van pomodori tomaten met soepballetjes	
Heldere runderbouillon met groenten.....	€ 6.25
Huisgemaakte runderbouillon met verse groenten	
Seizoensoep.....	€ 7.25

Voorgerechten

Onze voorgerechten worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter.

Zwaanbrood.....	€ 7.25
Diverse soorten desembrood, kruidenboter, aioli, truffelmayonaise en pestomayonaise	
Carpaccio.....	€ 14.25
Sla mix, rauwkost, rundercarpaccio, zongedroogde tomaten, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	
Salade brie en geitenkaas.....	€ 13.00
Sla mix, rauwkost, brie, geitenkaas, blauwe bessen, cerise tomaatjes, gesuikerde walnoten en truffelhoning	
Vispalet.....	€ 17.00
Sla mix, rauwkost, gerookte zalm, Hollandse garnalen, gerookte paling en dillecrème	
Salade gegrilde kip.....	€ 15.00
Sla mix, rauwkost, gegrilde kipreepjes, bosui, paprika, champignons, geroosterde cashewnoten en cajunsaus	
Salade biefreepjes en scampi's.....	€ 16.00
Sla mix, rauwkost, biefreepjes, scampi's, geroosterde pinda's, gekonfijte rode ui, paprika en chili-ketjapsaus	

Hoofdgerechten

Hoofdgerechten vlees

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

Ossenhaasmedaillons 200 gram	Ossenhaasmedaillons met saus naar keuze	€ 32.75
Varkenshaasspies 200 gram	Varkenshaasspies met saus naar keuze	€ 24.75
Kipsaté 200 gram	Huisgemaarineerde kipsaté met gebakken uitjes, cassavekroepoek en satésaus	€ 22.75
Spareribs	Huisbereide spareribs met zoete of pittige marinade naar keuze	€ 25.75
Hamburger 200 gram	Huisbereide hamburger met sla mix, gebakken uien, bacon, kaas, curry en mayonaise	€ 18.75
Schnitzel 275 gram	Schnitzel met gebakken uien, spek en champignons met saus naar keuze	€ 23.75
Entrecote 200 gram	Gegrilde entrecote met huisgemaakte kruidenboter	€ 25.75

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	€ 26.75
Visspies	Spies met diverse soorten vis en bearnaisesaus	€ 26.75
Scampi's 12 stuks	In kruidenboter gebakken scampi's met diverse groenten en verse knoflook	€ 26.75
Zalmfilet	Gebakken zalmfilet met witte wijnsaus en groene kruidencrumble	€ 26.75

Pasta's

Onze pastagerechten worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter.

Tagliatelle met zalm	Romige tagliatelle met huisgemaarineerde zalm en verse groenten	€ 26.75
Tagliatelle met geitenkaas	Romige tagliatelle met geitenkaas, pesto-roomsaus, pijnboompitten en verse groenten	€ 22.50
Tagliatelle met gekruid gehakt	Tagliatelle met saus van pomodori tomaten, gekruid gehakt en verse groenten	€ 23.50

Extra bij te bestellen

Portie verse friet met mayonaise	€ 4.50
Portie gebakken gekruide krieltjes	€ 5.50
Portie aardappelkroketjes (12 stuks)	€ 5.50
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 € 8.75

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

Dame Blanche € 6.50

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

Crème brûlée € 6.75

Vanillecrème met gekarameliseerde rietsuiker en verse slagroom

Kaasplankje €13.75

Diverse soorten kaas met notenbrood,
vijgen-appelstroop en truffelhoning

Pecan Toffee ijstaartje € 5.75

Pecan Toffe ijstaartje met slagroom

Tiramisu € 7.75

Huisgemaakte tiramisu met verse slagroom



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

GILDE VAN
**MEESTER
IJSBEREIDERS**



MAANDMENU

Laat je verrassen door de seizoenen!

Proef onze overheerlijke drie gangen menu-opties, elke maand anders en altijd voor een vriendelijke prijs van €39,50

JANUARI

Salade met schwarzwaller schinken ham, mozzarella, pijnboompitten, cerise tomaatjes en cranberrycompote of
Salade met een bonbon van gerookte zalm, zalmousse, rode ui, zongedroogde tomaten en dillecrème of
Witlof salade met walnoten, honing, zongedroogde tomaatjes en Cambozola kaas



Parelhoen boutje met gebakken ananas en dragonsaus of
Varkenshaasmedaillons met spek omwikkeld en knoflook salie saus of
Zeewolf met spinazie en bearnaisesaus saus of
Vegetarische bospaddenstoelen lasagne met truffel



Koffie of thee of
Dubai pistache ijs met semifreddo, chocolade, pistache nootjes en verse slagroom of
Caramelzeezoutijs, chocolade brownie en verse slagroom

FEBRUARI

Huisgemaakte tomatensoep of
Salade met forel, haricot verts, spekjes en ravigottesaus of
Rundercarpaccio met oude kaassnippers, pijnboompitten, pestocrème en zongedroogde tomaten of
Terrine van geitenkaas, honing, appel, walnoten en rode portsiroop



Beenhammetje gelakt met zoete chilisaus en Szechuanpeper of
Gepaneerde kipfilet gevuld met paddenstoelenragout en truffelsaus of
Heilbotfilet met tomaten-olijven saus en amandel of
Stoofpotje van witte kool, broccoli, kastanjechampignons, paprika en cashewnoten



Koffie of thee of
Carrot cupcake met gedroogd fruit stukjes en witte chocolade sinaasappelijs of
Bananentoffe-ijs met banaan caramelsaus en verse slagroom

MAART

Huisgemaakte tomatensoep of
Gegrilde kalfsmuis met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten en pijnboompitten of
Gambataartje van gamba's, ei, bosui, paprika en viskruiden met dillecrème of
Vegetarische cous cous salade met cerise tomaatjes, olijven, bosui, munt en pijnboompitten



Lamshaasjes met knoflook en rozemarijnsaus of
Huisgemaakt runderstoofpotje met appelstroop en mosterd of
Vispotje van diverse soorten vis met romige vissaus of
Vegetarische truffelrisotto met diverse soorten paddenstoelen en Parmezaanse kaas



Koffie of thee of
Witte chocoladescone met vanille-ijs, stoofperenjam en verse slagroom of
Vanille chocolade ijstaartje met bretons zanddeeg en verse slagroom



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.

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

Geniet van een onvergetelijke avond vol smaak en samenzijn, met ons verrukkelijke Walking Dinner voor slechts € 44.50 per persoon. Beschikbaar voor reserveringen vanaf tien personen.

Gebak

Nougatine ijstaartje met verse slagroom.....	€ 5.50
Huisgemaakt appelgebak met verse slagroom.....	€ 5.50
Huisgemaakte MonChoutaart met verse slagroom.....	€ 5.50
Huisgemaakte chocoladetaart met verse slagroom.....	€ 5.50
Pecan Toffee ijstaartje met verse slagroom.....	€ 5.75
Extra bij te bestellen, bol ijs naar keuze, per bol.....	€ 2.00



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 € 29.75 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.....	€ 4.50
Broodje ambachtelijke vleeskroket.....	€ 4.50
Broodje frikandel.....	€ 4.50
Portie jonge kaas.....	€ 8.00
Portie oude kaas.....	€ 8.50
Portie frikandelletjes 10 stuks.....	€ 4.50
Portie borrelgarnituur (30 gr. per stuk) 8 stuks.....	€ 8.50
Portie borrelgarnituur (30 gr. per stuk) 16 stuks.....	€ 16.00
Portie ambachtelijke bitterballen (35 gr. p.s.) 8 stuks.....	€ 9.50

Kaasplankje:.....	€ 13.75
Diverse soorten kaas met notenbrood, vijgen-appelstroop en truffelhoning	
Portie nacho's.....	€ 9.75
met gekruid gehakt, zure room en salsa gegratineerd met Cheddar kaas	
Portie nacho's.....	€ 7.75
gegratineerd met Cheddar kaas, zure room en salsa	
Gevulde wraps met carpaccio 8 stuks.....	€ 9.75
Portie vegetarische mini loempia's 12 stuks.....	€ 7.50
Portie parmaham met gekruide olijven.....	€ 8.75

Dranken

Koffie

Koffie	€ 3.00
Koffie met verse slagroom	€ 3.75
Koffie verkeerd	€ 3.50
Cafeïnevrije koffie	€ 3.25
Cappuccino	€ 3.50
Espresso	€ 3.00
Dubbele espresso	€ 4.30
Latte macchiato	€ 4.50

Warme chocomel

Chocomel	€ 3.75
Chocomel met verse slagroom	€ 4.25
Chocomel met rum	€ 5.00

Alcoholische koffie specialiteiten

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

Koffie de Zwaan (Nipperke)	€ 6.75
Irish coffee (Irish whiskey)	€ 6.75
Spaanse koffie (Tia Maria)	€ 6.75
Franse koffie (Grand Marnier)	€ 6.75
Italiaanse koffie (Amaretto)	€ 6.75
Koffie 43 (Licor 43)	€ 6.75
D.O.M. koffie (Dom Benedictine)	€ 6.75

Thee

Diverse soorten thee	€ 2.75
Verse gemberthee	€ 3.75
Verse Muntthee (met honing)	€ 3.75
Honing voor in de thee	€ 0.55

Onze frisdranken

Coca Cola	€ 3.20
Cola Zero	€ 3.20
Chaudfontaine blauw	€ 3.20
Chaudfontaine rood	€ 3.20
Chaudfontaine blauw Fles	€ 8.50
Chaudfontaine 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
Karmeliet Tripel (mildbitter) 8,4%	€ 5.25
Liefmans	€ 5.25

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
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
Gouden Carolus classic	€ 5.05

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	

Dessertwijn

Mouton Cadet Réserve (per glas)	€ 9,75
Een Sauternes wijn uit 2022, 13%	
Wijnhuis Baron Philippe Rothschild	

Diverse mixdranken

(geserveerd met klein flesje fris)	€ 6.55
Gin Tonic	€ 8.50
Aperol Spritz	€ 8.50

Gedestilleerd buitenland

Amaretto 28%	€ 5.50
Bacardi 37,5%	€ 5.50
Baileys 17%	€ 5.50
Cointreau 30%	€ 5.50
Drambuie 40%	€ 5.50

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

Cognac

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

Gedestilleerd binnenlands

Nipperke 14,5%	€ 3.75
Jonge Jenever 35%	€ 3.75
Oude Jenever 36%	€ 3.75
Citroen Brandenwijn 25%	€ 3.75
Citroen Jenever 30%	€ 3.75
Corenwijn 38%	€ 3.75
Vieux 35%	€ 3.75
Berenburger 30%	€ 3.75
Jägermeister 35%	€ 3.75
Schrobbelèr 21.5%	€ 3.75
Advocaat 14%	€ 3.75
Boswandeling 15%	€ 5.00

Aperitieven

Sherry Droog	€ 4.75
Sherry Medium	€ 4.75
Rode Port	€ 4.75
Witte Port	€ 4.75
Ramos Pinto Tawny 10 jaar oud	€ 8.70
Ramos Pinto Tawny Reserva	€ 6.70
Rode Martini	€ 4.75
Witte Martini	€ 4.75
Prosecco Glas	€ 5.75
Prosecco Fles	€ 28.75

Whiskey 40%

Johnnie Walker Red Label	€ 5.75
Ballantine's	€ 5.75
Chivas Regal	€ 5.75
Jameson	€ 5.75
Seagram's	€ 5.75
Jack Daniel's	€ 5.75

Aanbevolen wijnen

Drostdy Hof Chardonnay

€ 5.25 per glas | € 24.75 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

€ 5.25 per glas | € 24.75 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

€ 5.25 per glas | € 24.75 per fles

Fruitig, Fris, Zacht

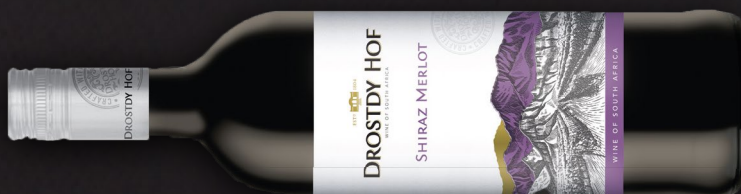


De wijn heeft een mooie, sprankelende roze kleur. In de neus aroma's van bosbessen en veldbloemen. In de mond een zachte wijn met een soepele en frisse smaak.

Drostdy Hof Shiraz Merlot

€ 5.25 per glas | € 24.75 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

€ 5.25 per glas | € 24.75 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
€ 7.50 per glas | € 34.50 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
€ 7.50 per glas | € 34.50 per fles
Fruitig, Rijk, Vol

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



Mapu Carmenere Reserva
€ 7.50 per glas | € 34.50 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
€ 8.50 per glas | € 36.50 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
€ 8.50 per glas | € 36.50 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.

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

Carnaval

14 februari t/m 17 februari

Gesloten

Nipperke

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



Designfles
0,5 ltr.
€ 14.50



Standaardfles
0,7 ltr.
€ 16.50




De Zwaanbode