

***KERSTMENU'S
2018***

DIRECTIE & MEDEWERKERS

WENSEN U

***PRETTIGE KERSTDAGEN
EN
EEN VOORSPOEDIG
2019***

HOTEL - RESTAURANT - ZALENCENTRUM

'T ZWAANTJE

Zieuwentseweg 1 - 7131 LA - Lichtenvoorde
Tel: (0544) 371236 - Fax: (0544) 376885



Kerstmenu's 2018

Menu 1

Kipcocktail "traditioneel"

Oma's heldere groentesoep met
veel verse groenten en soepvlees

Varkenshas medaillons met mosterdsaus

Belgische suikerwafel, vanille roomijs
van ijsboerderij 's Dommerholt en warme kersen

€ 45,00

menu 2

Gerookte gansfilet op pittige mango chutney en wild espuma

**

Bospaddenstoel soep waarbij gedroogd Parmaham

**

Duo hertenbiefsuk en wildzwijnfilet op zuurkool
met bokbiersaus

**

Bavarois van stoofpeer met butterschotch-pecanijs

€ 47,50

menu 3

Terrine van gerookte Schotse zalm en forelmousse, waarbij
sriracha gamba en wakamé

**

Wildbouillon met beukenzwam en knolselderij

**

Fazantfilet "suprême" op gekarameliseerde appeltjes en
Calvados saus

**

Crème brûlée van steranijs met kaneelijs

€ 48,50

menu 4

Tatake van black angus housesteak met rucola en ponzu yuzo
sojadressing

**

Pompoensoep met karwijzaad kwark

**

Grietfilet met korstje van spinazie en Hollandse
garnalen/chardonnay saus

**

Tiroler apfelstrudel met vanillesaus en karamel/walnoot roomijs

€ 49,50

menu 5

Pata Negra Iberico op cantaloupe meloen
en zoete dragon tomaatjes

**

Bisque van rivierkreeft

**

Medaillon van kalfshaas op ravioli van bospaddestoel en truffel
met zachte botersaus

**

Dutch baby met blauwe bes, mascarpone en vanille roomijs

€ 51,00

Voorgerechten € 11,00

- *Kipcocktail "traditioneel" € 8,50
- *Gerookte gansfilet op pittige mango chutney en wild espuma
- *Terrine van gerookte Schotse zalm en forelmousse, waarbij sriracha gamba en wakamé
- *Tatake van black angus housesteak met rucola en ponzu yuzo sojadressing
- *Pata Negra Iberico op cantaloupe meloen en zoete dragon tomaatjes

Soepen € 6,00

- *Oma's heldere groentesoep met veel verse groenten en soepvlees
- *Bospaddenstoel soep waarbij gedroogd Parmaham
- *Wildbouillon met beukenzwam en knolselderij
- *Pompoensoep met karwijzaad kwark
- *Bisque van rivierkreeft

Hoofdgerechten

- *Varkenshas medaillons met mosterdsaus € 25,50
- *Duo hertenbiefstuk en wildzwijnfilet op zuurkool met bokbiersaus € 26,50
- *Fazantfilet "suprême" op gekarameliseerde appeltjes en Calvados saus € 27,50
- *Grietfilet met korstje van spinazie en Hollandse garnalen/chardonnay saus € 28,50
- *Medaillon van kalfshaas op ravioli van bospaddestoel en truffel € 30,00 met zachte botersaus
- *Tournedos van het Black Angus rund, peper saus € 30,50
- *In roomboter gebakken zeetong, citroen, remoulade € 37,50

Desserts € 9,00

- *Belgische suikerwafel, vanille roomijs van ijsboerderij 's Dommerholt en warme kersen
- *Bavarois van stoofpeer met butterschotch-pecanijs
- *Crème brûlée van steranijs met kaneelijs
- *Tiroler appelstrudel met vanillesaus en karamel/walnoot roomijs
- *Dutch baby met blauwe bes, mascarpone en vanille roomijs

**KINDER
KERST-KAART**

Kipcocktail
Verse fruitsalade

€ 5,50

Kopje tomatensoep

Kopje groentensoep

€ 5,00

Kipfiletje

Varkenshaasje

Schnitzeltje

€ 8,50

IJs met verrassing

€ 5,50