

ONTBIJT EN LUNCH 1

BORREL 4

APERITIEF &
VOORGERECHTEN 5

HOOFDGERECHTEN
DESSERTS 6

DRANKEN 7

BIEREN 9

WIJNEN 15

MENU FRANÇAIS 21

DEUTSCHES MENÜ 27

ENGLISH MENU 33


Vraag naar
onze wisselende
CHEF'S
SPECIALS

LOKALE

BIEREN



WALK-IN-FRIDGE

ONTBIJT & LUNCH

8.00 - 16.00 UUR

ONTBIJT, EI & TOSTI

ONTBIJT 'DE ZWAAN'

Croissant, boerenbrood, grillham, boerenkaas, jam en stroop, gekookt ei en boerenyoghurtje met granola (vegetarisch mogelijk). 12,50

ROOMBOTER CROISSANT

Jam en boter. ✓ 3,50

Ham en kaas. 4,50

Camembert. 5,00

BOERENYOGHURT BOWL ✓

Boerenyoghurt, granola, vers fruit, kokos. 8,50

UITSMIJTER ZWAAN

Op wit of bruin boerenbrood en salade.

Boerenkaas ✓ 11,00

Grillham, boerenkaas 12,00

Gebakken spek 12,00

SCHARRELEI OMELET

Op wit of bruin boerenbrood en salade.

Gerookte zalm. 12,00

Serrano. 12,00

Vier kazen. ✓ 12,00

Gegrilde groente, tomaat. ✓ 11,00

EGGS BENEDICT

Gepocheerde eieren, briochebrood, sauce Hollandaise.

Gerookte zalm. 12,00

Serrano. 12,50

Guacamole. ✓ 11,00

CROQUE MONSIEUR

Tosti van boerenbrood (wit of bruin) met grillham en boerenkaas (vegetarisch mogelijk). 8,00

CROQUE MADAME

Tosti van boerenbrood (wit of bruin) met grillham, boerenkaas en spiegeleitje (vegetarisch mogelijk). 9,00

CROQUE CAPRESE ✓

Tosti van boerenbrood (wit of bruin) met mozzarella, tomaat en pesto. 9,00

TORTILLA ORIGINAL ✓

Spaanse aardappelomelet. 12,00

ZOETE PEPERS & EI ✓

Paprika, ui, laurier, tijm, rietsuiker, tomaat, tabasco en ei. 12,50

LUNCHTIP

LUNCHTRIO 'DE ZWAAN' 14,50

Rundvleeskroket of rucola-kaaskroket ✓ of garnalenkroket (+1,00) en

Boerenbrood Carpaccio of Tonijn of Caprese & Guacamole ✓

en

Tomatensoep ✓ of mossel & prei soep.

ONTBIJT & LUNCH

8.00 - 16.00 UUR

AMBACHTELIJKE BROODJES

Wit of bruin. Met sla garnituur.

TONIJN

Tonijnsalade, citroenvinaigrette. 11,00

ZALM

Gerookte zalm, daslooksous. 13,00

CARPACCIO

Pesto, Parmezaan, pijnboompitten. 12,00

GRILLHAM & BOERENKAAS

Grillham en/of boerenkaas, ei, sla. 9,00

PULLED CHICKEN

Met kerriemayonaise. 11,00

VEGAN PULLED PORK ✓

Srirachamayonaise. 12,00

CAPRESE & GUACAMOLE ✓

Mozzarella, avocadocrème, tomaat. 11,00

KROKETTEN

GARNALEN

Twee kroketten, boerenbrood, citroenmayonaise. 14,50

RUNDVLEES

Twee kroketten, boerenbrood, Dijon mosterd. 11,50

RUCOLA-KAAS ✓

Twee kroketten, boerenbrood, pesto. 11,50

SALADES

SARDINES, GEROOKTE ZALM

& NOORSE GARNALEN

Parmezaan, daslooksous. 22,50

BURRATA, GEGRILDE GROENTE

& GRANAATAPPEL ✓

Parelcouscous, avocadocrème. 18,50

SOEPEN

RODE UI & BOSUI ✓

Gegratineerd, Gruyère, boerenbrood. 8,50

TOMATEN ✓

Kikkererwten, bleekselderij, boerenbrood. 7,00

MOSSEL & PREI

Boerenbrood. 8,50

ALL DAY ZWAAN SPECIALS

12.00 - 22.00 UUR

BURGER DE ZWAAN

100% rundvlees, cheddarkaas, spek, tomatenrelish, frites. 18,50

MAASTRICHTS ZOERVLEIS

Lokale runderstoof, appelcompôte en frites. 18,50

SATÉ VAN KIPPENDIJ

Sajoerboontjes, pindasaus, frites. 18,00

TOURNEDOS 'STROGANOFF'

Ossenhaas, Stroganoffsau, frites. 32,00

VEGAN BURGER ✓

Luxe plantaardige burger, tomatenrelish, sla, frites. 18,50

DESSERTS

COUPE 'FRUITS DU MARCHÉ'

Fruitsalade, frambozen coulis, sorbetijs. 8,50

COUPE DAME BLANCHE

Vanilleijs, chocoladesaus, slagroom. 8,50

VOOR ONZE KLEINE GASTEN

FLAMMKUCHEN MARGHERITA ✓ 8,50

Onze kinderpizza

FRIKANDEL OF KROKET

Frites, appelmoes. 6,50

Heeft u een allergie? Meld het ons aub.



ALL DAY BORREL

12.00 - 24.00 UUR

NACHO'S DE ZWAAN ✓

Chilisaus, kaas, guacamole. 10,50 / 15,50

NACHO'S PULLED CHICKEN

Kaas, harissasalsa, crème fraîche. 14,50 / 19,50

OMA BOBS RUNDERBITTERBALLEN

Mosterd, 6/10/20 stuks 6,50 / 9,50 / 18,50

OMA BOBS GARNALENKROKETJES

Rouille, 8 stuks 10,50

OMA BOBS VEGAKROKETJES ✓

Hummus, 8 stuks 8,50

OMA BOBS RENDANGKROKETJES

Sambal, 8 stuks 9,50

KAAS- EN VLEESPLANKEN

Diverse soorten artisanale kazen en vers gesneden vleeswaren.

Vraag naar de speciale charcuterie/kaaskaart.

FLAMMKUCHEN

Traditionele Elzasser pizza met flinterdunne bodem.

KLASSIEK

Spek, kaas, ui, crème fraîche. 11,00

ZALM

Feta, kaas, ui, crème fraîche. 12,50

VEGA ✓

Gegrilde groente, kaas, feta, crème fraîche. 9,50

APERITIEF & VOORGERECHTEN

16.00 - 22.00 UUR

OM SAMEN TE DELEN

BROOD ✓

Hummus, aioli en tapenade. 6,00

OESTERS

Fine de Claire, 6 stuks 15,00

APERITIEFPLANK KLEIN ✓

Olijven, kaas, crudités, crostini. 10,00

APERITIEFPLANK ROYAAL

Zalm, serrano, olijven, kaas, cruditee, crostini. 15,00

KAAS- EN VLEESPLANKEN

Diverse soorten artisanale kazen en vers gesneden vleeswaren.

Vraag naar de speciale charcuterie/kaaskaart.

FLAMMKUCHEN

Traditionele Elzasser pizza met flinterdunne bodem.

KLASSIEK

Spek, kaas, ui, crème fraîche. 11,00

ZALM

Feta, kaas, ui, crème fraîche. 12,50

VEGA ✓

Gegrilde groente, kaas, feta, crème fraîche. 9,50

VOORGERECHTEN

VITELLO TONNATO

Dun kalfsvlees, tonijn crème, Parmezaan, kappertjes. 14,50

STEAK TARTARE

Rundertartaar, gepocheerd ei, garnituur. 13,50

GEROOKTE ZALM

Daslooksaus. 14,50

RODE UI & BOSUI SOEP ✓

Gegratineerd, Gruyère, boerenbrood. 8,50

TOMATENSOEP ✓

Kikkererwt, bleekselderij, boerenbrood. 7,00

MOSSEL & PREI SOEP

Boerenbrood. 8,50

HOOFDGERECHTEN & DESSERTS

16.00 - 22.00 UUR

BOUILLABAISSE DE MARSEILLE

Vis, mosselen, garnalen, rouille, croûtons. 21,50

TOSTADA DE ZWAAN

Tortilla, olijfolie, scampi's, olijven. 18,50

CONFIT DE CANARD

Gekonfijte eendenbout, spekboontjes, Roseval. 21,50

KALFSENTRECÔTE BÉARNAISE

Bloemkool, kerrie, Béarnaise. 24,50

COQUELET AU VIN

Mals haantje, rode wijn, groentestoof. 23,50

BRANDADE VAN KABELJAUW

Spaanse ovenschotel, Gruyère, aardappel, bosui, olijfolie. 22,50

VEGAN OESTERZWAM RENDANG ✓

Sajoerboontjes, naanbrood, vegan yoghurt. 21,50

BURGER DE ZWAAN

100% rundvlees, cheddarkaas, spek, tomatenrelish, frites. 18,50

MAASTRICHTS ZOERVLEIS

Lokale runderstoof, appelcompôte en frites. 18,50

SATÉ VAN KIPPENDIJ

Sajoerboontjes, pindasaus, frites. 18,00

TOURNEDOS 'STROGANOFF'

Ossenhaas, Stroganoffsaus, frites. 32,00

VEGAN BURGER ✓

Luxe plantaardige burger, tomatenrelish, sla, frites. 18,50

SALADES

SARDINES, GEROOKTE ZALM

& NOORSE GARNALEN

Parmezaan, daslooksaus. 22,50

BURRATA, GEGRILDE GROENTE

& GRANAATAPPEL ✓

Parelcouscous, avocadocrème. 18,50

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

De klassieker. 7,50

CHEESECAKE

Fruit, sorbetijs. 7,50

LIMONCELLOMOUSSE

Pistache, passievrucht, framboos. 7,50

COUPE 'FRUITS DU MARCHÉ'

Fruitsalade, frambozen coulis, sorbetijs. 8,50

COUPE DAME BLANCHE

Vanilleijs, chocoladesaus, slagroom. 8,50

DIVERSE SOORTEN ARTISANALE KAZEN

Vraag naar de speciale kaaskaart.

WARME DRANKEN & FRISDRANKEN

WARME DRANKEN

- KOFFIE 2,70
- DUBBELE KOFFIE 4,60
- ESPRESSO 2,50
- DUBBELE ESPRESSO 4,00
- CAPPUCCINO 3,10
- KOFFIE VERKEERD 3,20
- LATTE MACCHIATO 3,75
- THEE 2,70
- VERSE MUNT- OF GEMBERTHEE 3,20
- WARME CHOCOLADEMELK 3,20

LIMBURGSE VLAAI 4,50
Van patisserie Royale

WARME CHOCOLADEMELK MET ALCOHOL 8,00
Rum / Amaretto / Baileys

- IRISH COFFEE *Jameson* 8,00
- FRENCH COFFEE *Grand Marnier* 8,00
- SPANISH COFFEE *Licor 43* 8,00
- ITALIAN COFFEE *Amaretto* 8,00
- AMERICAN COFFEE *Baileys* 8,00
- LIMBURGSE KOFFIE *Els la Vera* 8,00

Supplement slagroom +0,50
Havermelk +0,50

FRISDRANKEN (20CL)

- PEPSI 2,90
- PEPSI MAX 2,90
- ORANGINA (25CL) 3,80
- SEVEN UP 2,90
- SOURCY ROOD, BRUISEND 2,90
- SOURCY BLAUW, STIL 2,90
- FRISTI 2,60
- CHOCOMEL NUTRICIA 2,60
- ROYAL CLUB TONIC 3,10
- ROYAL CLUB BITTER LEMON 3,10
- ROYAL CLUB CASSIS 3,10
- ROYAL CLUB GINGER ALE 3,10
- ROYAL CLUB APPELSAP 3,10

FRITZ RABARBERSHORLE 3,80
FRITZ APFELSHORLE 3,80

- TÖNISSTEINER VRUCHTENKORF 3,20
- FEVER TREE TONIC 4,50
- FEVER TREE GINGER BEER 4,50
- FEVER TREE RASPBERRY RHUBARB WATER 4,50
- LIPTON ICE TEA 3,30

FRISDRANKEN (20CL)

- LIPTON ICE TEA GREEN 3,30
- RIVELLA LIGHT 3,10
- VERSE JUS D'ORANGE 4,00
- SOURCY ROOD, BRUISEND (75CL) 6,20
- SOURCY BLAUW, STIL (75CL) 6,20

LOUTER KOMBUCHA
KLESSEBES *Bessen, Lavendel* (25CL) 5,20
GEMBERTJE *Gember, Munt* (25CL) 5,20
HARTENDIEF *Passievrucht, Jasmijn* (25CL) 5,20

SPRITZ & APERITIEVEN

- APEROL SPRITZ 7,00
- LIMONCELLO SPRITZ 7,50
- LIQUOR 43 SPRITZ 7,50
- CAMPARI SPRITZ 7,50
- ELDERFLOWER SPRITZ 7,50
- CAVA FINCA EMENDIS 6,00
- KIR ROYALE 6,00
- CAMPARI / CAMPARI ORANGE 4,50 / 6,80
- MARTINI BIANCO / ROSSO 4,00
- PORT ROOD / WIT 4,00

DRANKEN

GIN & TONIC

- HENDRICK'S & FEVER TREE TONIC 11,80
- GOSPEL & FEVER TREE RASPBERRY RHUBARB 11,50

LIKEUREN

- AMARETTO
- DISARONNO 5,50
- TIA MARIA 5,50
- COINTREAU 5,50
- GRAND MARNIER 5,50
- BAILEYS 5,50
- SAMBUCA 5,50
- LICOR '43 5,50

WHISKY VAN SLIJTERIJ BAMS

- SINGLETON 12Y SINGLE MALT 8,00
- ARRAN SOUTERNES CASK 10,50
- BUNNAHABHAIN STUIREADAIR 9,50
- KILCHOMAN MACHIRBAY 11,00

COGNAC

- COURVOISIER 6,50
- MARTELL 6,50

WHISK(E)Y

- JAMESON 5,00
- JACK DANIEL'S 5,50

BIEREN

TAPBIEREN

- BRAND PREMIUM PILS (5,0%) 3,60 / 7,00
- DE ZWAAN BEPPIE CRAFT BLOND (6,3%) 5,50
- LA CHOUFFE (8,0%) 5,30
- PAULANER HEFE-WEISSBIER (5,5%) 5,00 / 8,00
- HEINEKEN 0.0 (0,0%) 3,70
- AFFLIGEM BLONDE (6,7%) 6,00
- NOORDT TRIPEL (7,5%) 5,50
- KASTEEL ROUGE (8,0%) 5,50
- IJWIT (6,5%) 5,50
- AMSTEL RADLER (2,0%) 4,00
- LIEFMANS FRUITESSE (3,8%) 4,80
- BRAND WISSELTAP
- OEDIPUS WISSELTAP
- LOKALE WISSELTAP *Wisselende lokale bieren*

*Naast deze vaste bieren hebben we nog een aantal wisseltaps.
Check onze Untappd-pagina met het actuele assortiment*



BIEREN

PILS, LAGER & LAAG IN ALCOHOL

- JEVER PILS (4,9%) 3,50
- LA TRAPPE TRAPPIST PUUR (4,5%) 5,20
- JOPEN NON-NETJE IPA (0,3%) 6,00
- VAN MOLL WANDERLUST (0,3%) 6,00
- AMSTEL RADLER 0.0 (0,0%) 3,50
- 'T IJ VRIJWIT (0,5%) 6,20
- GOOISCHE GRISSETTE (3,5%) 6,00
- TWO CHEFS FUNKY FALCON LOW ABV (0,2%) 6,40
- LIEFMANS 0.0 (0,0%) 5,00

LOKALE BIEREN

- RIMOR COLOMBO BLOND (6,4%) 6,60
- RIMOR MERCATOR TRIPEL (8,4%) 6,70
- ZUYD CRAFT MOSAE 6 IPL (6,0%) 7,80
- ZUYD CRAFT NOVA 7 BLOND (7,0%) 7,80
- ZUYD CRAFT JURA 8 TRIPEL (8,0%) 7,80
- ZUYD LOLA NEIPA (5,8%) 7,80
- KLINKER MESTREECHS BLOOND (6,0%) 6,60
- KLINKER TRIPEL (8,0%) 6,80
- ENIGMA DRAGORA BITTERBLOND (7,0%) 6,30
- ENIGMA HOPNITYZED DIPA (9,0%) 8,10
- VAL DIEU TRIPEL (9,0%) 5,80
- CURTIUS BLOND (37,5CL - 7%) 10,50

BIEREN

WIT & WEIZEN

- LA TRAPPE WITTE TRAPPIST (5,5%) 5,60
- BLANCHE DE NAMÛR (5,0%) 4,40
- VEDETT EXTRA WHITE (4,7%) 5,40
- SCHNEIDER HOPFENWEISSE (50CL - 8,2%) 7,00
- ST BERNARDUS WIT (5,5%) 5,20

BLOND ALE

- GOOISCH BLOND (6,0%) 6,20
- MALHEUR 6 (6,0%) 4,50
- TROUBADOUR BLOND (6,5%) 6,00
- SAISON DUPONT (6,5%) 6,50
- TRAPPIST ORVAL BLOND BRETT (6,2%) 7,00
- OEDIUPUS MANNENLIEFDE SAISON (6,0%) 6,60
- VANMOLL TOEWIJDING (6,5%) 7,50

DONKER ALE

- LA TRAPPE ISI D'OR (7,5%) 5,90
- LA TRAPPETRAPPIST DUBBEL (7,0%) 7,00
- TRAPPIST ROCHEFORT 8 (9,2%) 5,40
- TER DOLEN DONKER (7,1%) 4,40
- TRAPPIST CHIMAY BLAUW (9,0%) 4,80

STERK BLOND/TRIPEL

- GOOISCH TRIPEL (9,0%) 6,40
- LUPULUS BLOND (8,5%) 6,10
- WOLF 7 (7,4%) 6,00
- TRAPPIST CHIMAY WIT (8,0%) 5,50
- TRAPPIST WESTMALLE TRIPEL (9,5%) 6,00
- TRAPPISTES ROCHEFORT TRIPLE EXTRA (8,1%) 6,00
- KARMELIET TRIPEL (8,4%) 5,70
- OMER (8,0%) 6,00
- DUVEL (8,5%) 5,30
- HET NEST SCHUPPENBOER GRAND CRU (10,0%) 6,70
- MALHEUR 10 (10,0%) 6,00
- DELIRIUM TREMENS (8,5%) 6,00
- LE FORT TRIPEL (8,8%) 6,20
- BUSH BLONDE TRIPEL (10,5%) 6,40
- DUPONT AVES LES BONS VOEUX (37,5CL - 9,5%) 9,20

WALK-IN FRIDGE

MÉÉR AANBOD IN ONZE 'WALK-IN FRIDGE'
*Vraag onze bierkenners u te helpen aan een culinaire combinatie
van bier of wijn met uw gerecht(en).*



BIEREN

IPA & BITTER

- JOPEN MOOIE NEL IPA (6,5%) 8,60
JOPEN HOP ZIJ MET ONS (GLUTENVRIJ - 6,0%) 7,00
JOPEN HYPERCOLOUR DIPA (8,5%) 8,20
FRONTAAL JUICE PUNCH (5,8%) 6,80
TWO CHEFS BON CHEF NEIPA (5,0%) 6,50
TWO CHEFS GREEN BULLET (5,7%) 6,00
TROUBADOUR MAGMA (9,0%) 5,40
VANDESTREEK HOP ART IPA (GLUTENVRIJ - 5,0%) 5,40
OEDIPUS PAÍS TROPICAL SESSION IPA (4,5%) 5,50
KEES AMERICAN IPA (6,2%) 7,00

*DIVERSE VERSE IPA'S IN DE WALK-IN FRIDGE
CHECK UNTAPPD QR-CODE VOOR HET ACTUELE OVERZICHT*

PORTER, STOUT & BARLEYWINE

- GOOISCH ZWART (6,0%) 6,80
GOOISCH STOUT (8,0%) 7,50
TRAPPIST LA TRAPPE QUADRUPEL (10,0%) 6,50
TRAPPIST ROCHEFORT 10 (11,3%) 7,70
ST. BERNARDUS ABT 12 (10,0%) 6,00
DOCHTER VAN DE KORENAAR,
SANS PARDON (11,0%) 8,00
O'HARA'S LEAN FOLLÁIN EXPORT STOUT (6,0%) 7,20



BIEREN

GEUZE, LAMBIC & ZUUR

- BOON OUDE GEUZE (7,0%) 5,00
OUD BEERSEL OUDE GEUZE (37,5CL - 6,0%) 12,60
RODENBACH GRAND CRU (6,0%) 6,90
VANDERGHINSTE VLAAMS BRUIN (5,5%) 4,10
OEDIPUS POLYAMORIE (5,0%) 7,00
•••Diverse geuze's in de fridge!•••

FRUIT, ZOET & CIDER

- LIEFMANS FRUITESSE (3,8%) 5,00
BOON KRIEK (4,0%) 4,20
KASTEELBIER ROUGE (8,0%) 4,10
LINDEMANS KRIEK (3,5%) 4,30
LINDEMANS APPEL (3,5%) 4,00
LINDEMANS PECHERESSE (2,5%) 4,20
MAGNERS DRY CIDER (4,5%) 5,70
CIDRE RUWET BRUT (4,5%) 5,40



MOUSSERENDE WIJNEN

PER GLAS

CAVA FINCA EMENDIS

Xarello, Macabeo, Parellada (ES, Cava)

*Een elegante cava die het frisse aroma combineert met
ronde smaken. 6,00 / 27,50*

PER FLES

CAVA NUALONGÉ BRUT

Xarello, Macabeo, Parellada (ES, Cava) 27,50

CHAMPAGNE CUVÉE LUCIE BRUT

Chardonnay, Pinot Noir (FR, Champagne) 70,00

GIMMONET GONET CHAMPAGNE

GRAND CRU BLANC DE BLANCS L'ORIGINE

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
(FR, Champagne) 75,00

ROSÉ WIJNEN

PER GLAS

DOMAINE ALTUGNAC

Syrah, Cinsault, Merlot (FR, Pays d'Oc)

Lichte frisse en droog fruitige rosé. 4,80 / 23,50

DOMAINE LA COLOMBETTE PLUME

Grenache (FR, Pays d'Hérault)

Fruitigheid ten top, feestelijke rosé voor in de zon! 4,80 / 23,50

PER FLES

PICQUEBERLE ROSÉ

Grenache noir (FR, Ardeche)

Klasse rosé, geweldig bij zomerse gerechten. 28,50



WITTE WIJNEN

PER GLAS

CASA ERMELINDA FREITAS

Chardonnay, Fernão Pires, Aerinto, Antão Vaz (PT, Setúbal)

Exotisch fruit, zachte aanzet.

Rijp met voldoende frisheid en lichte houttonen. 5,00 / 25,00

ARTISANS PARTISANS CORDE À TONG BLANC

Sauvignon, Grenache Blanc (FR, Corbières)

De enige echte Slipperwijn! Licht strogeel, citrus.

Veel frisheid en rijp fruit. 5,40 / 26,50

RUEDA BLANCO NIEVA VERDEJO

Verdejo (ES, Rueda)"

Vol van smaak doch elegant. Fruitig en droog. 5,50 / 27,00

MONTEROSSO

Pinot Grigio (IT, Oltrepo Pavese)

Bloesem en fruit, verkwikkend fris en droog. 6,50 / 30,00

DOMAINE LE CARREDON

Gros Manseng (FR, Cotes de Gascogne)

Halfzoete 100% Gros Manseng. 4,80 / 23,50

PER FLES

FRANKRIJK

VILLA BLANCHE

Viognier (Languedoc Roussillon)

Typisch viognier, perzik en citrus.

3 maanden hout, verfijnde afdronk. 27,00

DOMAINE DE MALAVIEILLE BOUTINE BLANC

Domaine Malavieille

Chenin Blanc, Chardonnay, Voignier (Languedoc)

Volle kleur en fonkeling. Rijp fruit en intense smaak.

Lange afdronk, licht hout. 32,50

LA BASTIDE SAINT DOMINIQUE

CÔTES DU RHÔNE BLANC

Viognier, Grenache Blanc, Clairette (Zuid Rhône)

Bleekgeel, perzik, ananas. Smaakvolle aanzet, voldoende frisheid.

Rhône liefhebbers; juweel van een wijn. 34,00

POUILLY FUMÉ FLORILÈGE

Sauvignon (Loire)

Puur, fruitig, minerale finish. Hoge drinkfactor. 54,00

ITALIË

VERMENTINO DI MAREMMA TOSCANA BALBINO

Vermentino (Toscane)

Strogeel, mineraal en tikje kruidig. Rijpe fruitsmaken,

elegante zomerwijn. 36,50



WITTE WIJNEN

OOSTENRIJK, DUITSLAND, BELGIË

TRAISENTAL GRÜNER VELTLINER TOM

Grüner Veltliner (AU, Traisental)

Kruisbes en fris grassig.

Prachtige zomerwijn met alle frisheid. 33,00

FRANK FAUST RIESLING GRAVEL TROCKEN

Riesling (DE, Rheingau)

Droge, rijpe Riesling, elegante stijl. 28,50

LOKAAL

PIETERSHOF PINOT BLANC AUXEROIS

Pinot Blanc, Auxerois (BE, Teuven)

Stuivende neus, peer, bloemen, elegante zuren. 37,50

SPANJE

RIBEIRO RAMÓN DO CASAR VARIETAL

Treixadura, Albariño, Godello (ES, Ribeiro)

Elegante neus, florale tonen. Frisheid accentueert het fruit. Beste

witte wijn Ribeiro '16, '17 en '18. 36,00

RODE WIJNEN

PER GLAS

CARIGNAN VV RARE VINEYARDS

Carignan (Fr, IGP Pays d'Hérault)

Diep kersrood. Rode bessen, sappig. Licht kruidig met verfijnde houtsmak. 4,70 / 23,00

VILLA BLANCHE SYRAH

Syrah (Fr, Pays d'Oc)

Elegante Syrah; helpt Frans eik, rijp zwart fruit, cacao pruim, vanille, roast. Zachte tannines. 5,70 / 28,50

LE FONTI SANGIOVESE

Sangiovese (It, Toscane)

Moderne Toscaan. Jong en verleidelijk. Sappig rood fruit, verfijnde tannines. 6,20 / 32,00

PER FLES

ITALIË

MARMORELLE NEGROAMARO

Negroamaro (Tenute Robino)

Robijnrood, rood en zwart fruit, kruidig en vol. 34,00

CASTELVENTO DI LURETTA

Cabernet Sauvignon (Emilia Romagna)

Vol, kruidig, stevig, krachtpatser 35,00

LORETTA CARABAS BARBERA

Barbera (Emilia Romagna)

Intense geur, rood fruit, zachte tannines, rijpe kersen. Grootse wijn. 47,50



RODE WIJNEN

FRANKRIJK

BORDEAUX SUPÉRIEUR COURONNEAU

Merlot (FR, Bordeaux)

Zwarte, kersenrode kleur. Rijp donker fruit, geslepen tannines 29,50

L'HÉRITIÈRE BEAUJOLAIS ROUGE

Gamay (Beaujolais)

Fruïtbom, Geweldige prijs-kwaliteit uit de Beaujolais. 33,50

MALAVIEILLE LOUISE

Carignan (Languedoc Roussillon)

Pruim, cassis. Sappig, fris en lang. 100% Carignan 35,00

LA BASTIDE SAINT DOMINIQUE

CÔTE DU RHÔNE VILLAGES

Grenache, Syrah, Mourvedre, Carignan (Zuid Rhône)

Voet helling Chateauneuf du Pape, rood fruit, kruidig.

Stokken 20-60 jaar. 36,00

FRANÇOIS RAQUILLET PINOT NOIR

Pinot Noir (Bourgogne)

Klein rood fruit, frisse zuren, licht mineralig. 49,50

SPANJE

COSTERS DEL SEGRE COLORS

Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot (Cérvoles)

Verleidelijk, braam, kers, licht kruidig, mediterrane.

Rond en crispy, licht hout. 34,00

RAYOS UVA RIOJA

Graciano, Tempranillo, Garnacha (Rioja)

Intens roodpaars, roodfruit, sappig en speels, cassis, diepte en puur. 38,00

RIBERA DEL DUERO MONTECASTRO

Tempranillo, Merlot (Ribera del Duero)

Diep donkerrood. Zwart en blauw fruit, hout. Toast van 18 maand houtlagering. Pruim, kruiden, krachtig. Geweldige krachtpatser. 52,50

PETIT-DÉJEUNER & DÉJEUNER

8h00 - 16h00

PETIT-DÉJEUNER, ŒUFS & CROQUE-MONSIEUR

PETIT-DÉJEUNER 'DE ZWAAN'

Croissant, pain de campagne, jambon grillé, fromage fermier, Confiture, mélasse, œuf à la coque, yaourt fermier, granola (possible en version végétarienne). 12,50

CROISSANT AU BEURRE

Confiture, beurre. ✓ 3,50

Jambon, fromage. 4,50

Camembert. 5,00

BOL DE YAOURT FERMIER ✓

Yaourt fermier, granola, fruits frais, noix de coco. 8,50

L'ŒUF AU PLAT ZWAAN

Sur pain de campagne blanc ou brun, salade.

Fromage fermier. ✓ 11,00

Jambon grillé, fromage fermier. 12,00

Bacon grillé. 12,00

OMELETTE AUX ŒUFS DE POULE

Sur pain de campagne blanc ou brun, salade.

Saumon fumé. 12,00

Jambon serrano. 12,00

Quatre fromages. ✓ 12,00

Légumes grillés, tomate. ✓ 11,00

EGGS BENEDICT

Œufs pochés, pain brioche, sauce hollandaise.

Saumon fumé. 12,00

Serrano. 12,50

Guacamole. 11,00 ✓

CROQUE MONSIEUR

Pain de campagne (blanc ou brun), jambon grillé, fromage fermier (possible en version végétarienne). 8,00

CROQUE MADAME

Pain de campagne (blanc ou brun), jambon grillé, fromage fermier, œuf plat (possible en version végétarienne). 9,00

CROQUE CAPRESE ✓

Pain de campagne (blanc ou brun), mozzarella, tomate, pesto. 9,00

TORTILLA ORIGINALE ✓

Tortilla espagnole. 12,00

PIMENTS DOUX ✓

Poivron, oignon, laurier, thym, tomate, tabasco. 12,50

CONSEIL DE DÉJEUNER

TRIO DÉJEUNER 'DE ZWAAN' 12,50

Croquette de bœuf ou croquette au fromage et roquette ✓ ou croquette de crevettes (+1 EURO)

et

Pain de campagne Carpaccio ou thon ou Caprese - Guacamole ✓

et

Soupe à la tomate ✓ ou soupe aux moules et poireaux.

PETIT DÉJEUNER & LE DÉJEUNER

8h00 - 16h00

PAIN ARTISANAUX

Blanc ou brun. Avec garniture.

THON

Salade de thon, vinaigrette au citron. 11,00

SAUMON

Saumon fumé, sauce à l'ail des ours. 13,00

CARPACCIO

Pesto, Parmesan, pignons de pin. 12,00

JAMBON GRILLÉ & FROMAGE FERMIER

Œuf, salat. 9,00

POULET EFFILOCHÉ

Sauce au curry. 11,00

PORC EFFILOCHÉ VÉGÉTALIEN ✓

Mayonnaise sriracha. 11,00

CAPRESE - GUACAMOLE ✓

Mozzarella, crème d'avocat, tomate. 11,00

CROQUETTES

CREVETTES

Deux croquettes, pain de campagne, mayonnaise au citron. 14,50

BŒUF

Deux croquettes, pain de campagne, moutarde de Dijon. 11,50

FROMAGE & ROQUETTE ✓

Deux croquettes, pain de campagne, pesto. 11,50

SALADES

SARDINES, SAUMON FUMÉ & CREVETTES NORVÉGIENNES

Parmesan, sauce à l'ail des ours. 22,50

BURRATA, LÉGUMES GRILLÉS ✓

Couscous perlé, crème d'avocat, grenade. 18,50

SOUPES

OIGNON ROUGE ET OIGNON DE PRINTEMPS ✓

Gratiné, Gruyère, pain de campagne. 8,50

TOMATES ✓

Pois chiches, céleri-rave, pain de campagne. 7,00

MOULES ET POIREAUX

Pain de campagne. 8,50

SPÉCIALITÉS TOUTE LA JOURNÉE

12h00 - 22h00

BURGER DE ZWAAN

100% bœuf, fromage cheddar, bacon, chutney de tomates, frites. 18,50

MAASTRICHTS ZOERVLEIS

Ragoût de bœuf local, compote de pommes et frites. 18,50

SATÉ DE CUISSE DE POULET

Haricots Sajoer, sauce aux cacahouètes, frites. 18,00

TOURNEDOS 'STROGANOFF'

Filet de bœuf, sauce Stroganoff, frites. 32,00

BURGER VÉGÉTALIEN ✓

Burger végétalien deluxe, relish de tomates, laitue, frites. 18,50

DESSERTS

COUPE "FRUITS DU MARCHÉ"

Salade de fruits, coulis de framboise, sorbet. 8,50

COUPE DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly. 8,50

POUR NOS PETITS INVITÉS

FLAMMKUCHEN MARGHERITA ✓

Notre pizza pour enfants. 8,50

FRIKANDEL OU CROQUETTE DE BŒUF

Frites, compote de pommes. 6,50



APÉRO TOUTE LA JOURNÉE

12h00 - 22h00

NACHOS DE ZWAAN ✓

Sauce chili, fromage, guacamole. 10,50/15,50

NACHOS POULET EFFILOCHÉ

Fromage, salsa harissa, crème fraîche. 14,50/19,50

BOULETTES DE BŒUF

Moutarde, 6/10/20 6,50/9,50/18,50

PETITES CROQUETTES DE CREVETTES

Rouille, 8 pièces 10,50

PETITES CROQUETTES VÉGÉTARIENNES ✓

Houmous, 8 pièces 8,50

PETITES CROQUETTES DE RENDANG

Sauce Sambal, 8 pièces 9,50

PLATEAUX DE FROMAGES ET DE CHARCUTERIES

DIVERS TYPES DE FROMAGES ARTISANAUX ET DE CHARCUTERIES FRAÎCHEMENT COUPÉES. DEMANDEZ LA CARTE SPÉCIALE CHARCUTERIE/FROMAGE.

FLAMMKUCHEN

Pizza traditionnelle alsacienne avec une croûte extrafine.

CLASSIQUE

Lard, fromage, oignon, crème fraîche. 11,00

SAUMON

Feta, fromage, oignon, crème fraîche. 12,50

VÉGÉTARIENNE ✓

Légumes grillés, fromage, feta, crème fraîche. 11,00

APÉRITIF & ENTRÉES

16h00 - 22h00

A PARTAGER

PAIN DE CAMPAGNE **V**

Houmous, aioli, tapenade. 6,00

HUÎTRES

Fine de Claire, 6 pièces. 15,00

PETITE PLANCHE APÉRITIVE **V**

Olives, fromage, crudités, crostini. 10,00

PLANCHE APÉRITIVE GÉNÉREUSE

Saumon, jambon Serrano, olives, fromage, crudités, crostini. 15,00

PLATEAUX DE FROMAGES ET DE CHARCUTERIES

Divers types de fromages artisanaux et de charcuteries fraîchement coupées. Demandez la carte spéciale charcuterie/fromage.

FLAMMKUCHEN

Pizza traditionnelle alsacienne avec une croûte extrafine.

CLASSIQUE

Lard, fromage, oignon, crème fraîche. 11,00

SAUMON

Feta, fromage, oignon, crème fraîche. 12,50

VÉGÉTARIENNE **V**

Légumes grillés, fromage, feta, crème fraîche. 11,00

ENTRÉES

VITELLO TONNATO

Veau, crème de thon, Parmesan, câpres. 14,50

STEAK TARTARE

Tartare de bœuf, œuf poché, garniture. 13,50

SAUMON FUMÉ

Sauce à l'ail des ours. 14,50

SOUPE À L'OIGNON ROUGE

& OIGNON DE PRINTEMPS **V**

Gratinée, Gruyère, pain de campagne. 8,50

SOUPE DE TOMATES **V**

Pois chiches, céleri-rave, pain de campagne. 7,00

SOUPE AU MOULES ET POIREAUX

Pain de campagne. 8,50

PLATS PRINCIPAUX & DESSERTS

16h00 - 22h00

BOUILLABAISSE DE MARSEILLE

Poisson, moules, crevettes, rouille, croûtons. 22,50

TOSTADA DE ZWAAN

Tortilla, huile d'olive, scampis, olives. 18,50

CONFIT DE CANARD

Cuisse de canard confite, haricots au lard, Roseval. 21,50

ENTRECÔTE DE VEAU BÉARNAISE

Chou-fleur, curry, sauce béarnaise. 24,50

POUSSIN AU VIN

Jeune poulet, ragoût au vin rouge. 23,50

BRANDADE DE CABILLAUD

Gratin espagnol, gruyère, pommes de terre, légumes, huile d'olive. 22,50

RENDANG DE PLEUROTÉS VÉGÉTALIEN

'Sajoer' haricots, pain naan, yaourt végétalien. 21,50

BURGER DE ZWAAN

100% bœuf, fromage cheddar, bacon, chutney de tomates, frites. 18,50

MAASTRICHTS ZOERVLEIS

Ragoût local de bœuf, compote de pommes, frites. 18,50

SATÉ DE CUISSÉS DE POULET

Sajoerboontjes, sauce aux cacahuètes, frites. 18,00

TOURNEDOS "STROGANOFF"

Filet de bœuf, sauce stroganoff, frites. 32,00

BURGER VÉGÉTALIEN **V**

Burger végétalien deluxe, chutney de tomates, laitue, frites. 18,50

SALADES

SARDINES, SAUMON FUMÉ &

CREVETTES NORVÉGIENNES

Parmesan, sauce à l'ail des ours. 22,50

BURRATA, LÉGUMES GRILLÉS **V**

Perles de couscous, crème d'avocat, grenade. 18,50

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Le classique 7,50

CHEESECAKE

Fruits, sorbet 7,50

MOUSSE AU LIMONCELLO

Pistache, fruit de la passion, framboise 7,50

COUPE "FRUITS DU MARCHÉ"

Salade de fruits, coulis de framboise, sorbet 8,50

COUPE DAME BLANCHE

Vanilleijs, chocoladesaus, slagroom. 8,50

DIVERS TYPES DE FROMAGES ARTISANAUX

Demandez la carte spéciale des fromages.

FRÜHSTÜCK & MITTAGESSEN

8.00 - 16.00 Uhr

FRÜHSTÜCK, EI & TOAST

FRÜHSTÜCK "DE ZWAAN"

Croissant, Bauernbrot, gekochter Schinken, Käse, Marmelade, gekochtes Ei, Joghurt, Müsli. (wahlweise Vegetarisch). 12,50

BUTTERCROISSANT ✓

Konfitüre, Butter. ✓ 3,50

Schinken, Käse. 4,50

Camembert. 5,00

JOGHURT BOWL ✓

Joghurt, Müsli, frische Früchte, Kokos. 8,50

3 EIER – STRAMMER MAX

Serviert auf Weiß- oder Schwarzbrot, Salat.

Käse ✓ 11,00

Gekochter Schinken, Käse 12,00

Speck 12,00

OMELETT MIT FREILANDEIERN

Serviert auf Weiß- oder Schwarzbrot, Salat.

Geräucherter Lachs 12,00

Serrano-Schinken 12,00

Vier Käsesorten ✓ 12,00

Gegrilltes Gemüse, Tomate. ✓ 11,00

'EGG BENEDIKT'

Pochierte Eier auf Brioche, Sauce Hollandaise.

Geräucherter Lachs 12,00

Serrano-Schinken 12,50

Guacamole ✓ 11,00

CROQUE MONSIEUR

Getoastes Brot (weiß oder braun), gekochtem Schinken, Käse (vegetarisch auf Wunsch). 8,00

CROQUE MADAME

Getoastes Brot (weiß oder braun) gekochtem Schinken, Käse, Spiegelei 'Sunny Side Up' (vegetarisch auf Wunsch). 9,00

CROQUE CAPRESE ✓

Luxuriöses, handwerklich getoastes Brot (weiß oder braun), Mozzarella, Tomate, Pesto. 9,00

TORTILLA ORIGINAL ✓

Kartoffelomelette nach spanischer Art. 12,00

PAPRIKA UND GEBACKENES EI ✓

Paprika, Zwiebel, Lorbeer, Thymian, Tomate, Rohrzucker, Tabasco und Ei. 12,50

LUNCH TIPP

LUNCH TRIO "DE ZWAAN" 14,50

Rinderkrokette oder Rucola-Käse-Krokette ✓ oder Garnelenkrokette (+€1,00)

Und

Sandwich-Carpaccio oder Thunfischsalat, oder Caprese - Guacamole ✓

Und

Tomatensuppe ✓ oder Muschel-Lauch Suppe.

FRÜHSTÜCK & MITTAGESSEN

8.00 - 16.00 Uhr

TRADITIONELLE BRÖTCHEN

Weiß oder braun. Garnierung.

HAUSGEMACHTER THUNFISCHSALAT

Zitronendressing. 11,00

GERÄUCHTER LACHS

Zitronendressing. 13,00

CARPACCIO

Pesto, Parmesankäse, Pinienkerne. 12,00

GEKOCHTER SCHINKEN & KÄSE

Gekochter Schinken, Käse, Ei. 9,00

PULLED CHICKEN

Curry-Mayonnaise. 11,00

VEGAN PULLED PORK ✓

Sriracha-Mayonnaise. 12,00

CAPRESE & GUACAMOLE

Mozzarella, Avocado Crème, Tomate. 11,00

KROKETTEN

GARNELEN

Zwei Krokette, weiß oder braun Brot, Zitronenmayonnaise. 14,50

RINDFLEISCH

Zwei Krokette, weiß oder braun Brot, Dijon-Senf. 11,50

RUCOLA-KÄSE ✓

Zwei Krokette, weiß oder braun Brot, Pesto. 11,50

SALATE

SARDINEN, GERÄUCHERTER LACHS & GARNELE.

Parmesankäse, Bärlauchdressing. 22,50

BURRATA, GEGRILLTES GEMÜSE & GRANATAPFEL ✓

Perlecouscous, Avocado Crème. 18,50

SUPPEN

ROTE ZWIEBEL & SCHALOTTE ✓

Gratiniert, Gruyère-Käse, Brot. 8,50

TOMATEN ✓

Kichererbse, Sellerie, Brot. 7,00

MUSCHEL & LAUCH

Brot. 8,50

ALL DAY SPECIALS

12.00 - 22.00 Uhr

BURGER 'DE ZWAAN'
100% Rindfleisch, Cheddar-Käse, Speck,
Tomatenrelish, Pommes. 18,50

"MAASTRICHT ZOERVLEES"
Lokaler Rindereintopf, Apfelcompôte, Pommes. 18,00

CHICKEN SATE
Spiesse vom Hähnchenschenkel, Erdnusssoße,
Sajoerbohne, Pommes 18,00

TOURNEDOS 'STROGANOFF'
Filet, Sauce 'Stroganoff', Pommes. 32,00

VEGANER BURGER ✓
'Plant-based' Burger, Tomatenrelish, Salat,
veganen Brötchen, Pommes. 18,50

DESSERTS

COUPE FRISCHE FRÜCHTE
Verschiedene Früchte, Himbeercoulis, Sorbet-Eis. 8,50

COUPE 'DAME BLANCHE'
Vanille-Eis, Schokoladensauce, Sahne. 8,50

FÜR UNSERE KLEINEN

FLAMMKUCHEN MARGHERITE ✓
Unsere 'Pizza' für Kinder. Tomatensauce, Mozzarella Käse. ✓ 8,50

KROKETTE ODER FRIKANDEL
Mit Pommes, Apfelcompôte. 6,50

Haben Sie ein Allergie? Sagen Sie es Uns.



ALL DAY APERITIF

12.00 - 22.00 Uhr

NACHO'S 'DE ZWAAN' ✓
Süße Chilisaucе, Käse, Guacamole. 10,50/15,50

NACHO'S PULLED CHICKEN
Käse, pikante Harissa-Salsa. 14,50/15,50

BITTERBÄLLE 'OMA BOBS'
Zenf, Rindfleisch. 6/10/20 Stück. 6,50/9,50/18,50

GARNELENKROKETTEN 'OMA BOBS'
Rouille, 8 Stück. 10,50

VEGETARISCHE KROKETTEN 'OMA BOBS' ✓
Humus, 8 Stück. 8,50

RENDANG KROKETTEN 'OMA BOBS'
Sambal, 8 Stück. 8,50

KÄSE- UND FLEISCHKARTE
Verscheidene Platten, Fragen Sie unsere separate karte.

FLAMMKUCHEN

Traditionelle Elsässische dünne Kruste mit Toppings.

KLASSISCH
Speck, Käse, Zwiebeln, Crème fraîche. 11,00

LACHS
Lachs, Fetakäse, Käse, Crème fraîche. 12,50

VEGETARISCH ✓
Gegrilltes Gemüse, Feta-Käse, Käse, Crème fraîche. 11,00

APERITIF & VORSPEISEN

16.00 - 22.00 Uhr

BROT ✓

Kichererbsen-Hummus, Aioli, Tapenade. 6,00

AUSTERN

Fine de Claire, 6 Stück. 15,00

APERITIF-PLATTE 'KLEIN' ✓

Oliven, Käse, Crudité, Crostini. 10,00

APERITIF-PLATTE 'ROYALE'

Geräucherter Lachs, Serrano-Schinken, Oliven, Käse, Crudité, Crostini. 15,00

KÄSEPLATTE

Fragen Sie nach unserer speziellen Käse- und Fleischkarte mit vielen verschiedenen traditionellen Käsesorten und Fleischsorten, aus denen Sie wählen können

FLAMMKUCHEN

Traditionelle Elsässische dünne Kruste mit Toppings.

KLASSISCH

Speck, Käse, Zwiebeln, Crème fraîche. 11,00

LACHS

Lachs, Fetakäse, Käse, Crème fraîche. 12,50

VEGETARISCH ✓

Gegrilltes Gemüse, Feta-Käse, Käse, Crème fraîche. 11,00

VORSPEISE

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch, Thunfischsauce, Parmesankäse, Kapern. 14,50

STEAK TARTARE

Rindfleisch, Pochierten Ei, Garnierung. 13,50

RÄUCHERTE LACHS

Bärlauchsauce. 14,50

ROTE ZWIEBELN & SCHALOTTEN-SUPPE ✓

Gruyère gratiniert, Brot. 8,50

TOMATENSUPPE ✓

Kichererbsen, Sellerie, Brot. 7,00

MUSCHEL-LAUCH-SUPPE

Brot. 8,50

HAUPTGERICHTE & DESSERTS

16.00 - 22.00 Uhr

BOUILLABAISSE AUS MARSEILLE

Luxuriöse Fischsuppe, verschiedenen Fischarten, Muscheln, Garnele. Knoblauchsauce und Croutons. 22,50

TOSTADA 'DE ZWAAN'

Tortilla, Olivenöl, Gamba, Oliven. 18,50

CONFIT DE CANARD

Konfierte Entenkeule, grüne Bohnen, Speck, Roseval-Kartoffel. 21,50

KALBSLENDE

Blumenkohl, Curry, 'Sauce Béarnaise'. 24,50

COQUELETTE AU VIN

Hahn, Rotweinsauce, Gemüse. 23,50

KABELJAU BRANDADE

Spanischer Auflauf, Gruyère, Kartoffeln, Zwiebel, Olivenöl Art, Kartoffeln, Olivenöl. 22,50

VEGAN AUSTERNPILZ RENDANG ✓

'Sajoerböhne', Naanbrot, vegan Yoghurt 21,50

BURGER 'DE ZWAAN'

100% Rindfleisch mit Cheddar-Käse, Speck und Tomatenrelish. Serviert mit Pommes und Mayo. 18,50

"MAASTRICHT ZOERVLEES"

Lokaler Rindereintopf, Apfelcompôte. Serviert mit Pommes. 18,00

CHICKEN SATE

Spiesse vom Hähnchenschenkel, Erdnusssoße, Sajoerbohne, Pommes. 18,00

TOURNEDOS 'STROGANOFF'

Frisches Gemüse, Sauce 'Stroganoff', Pommes. 32,00

VEGANER BURGER ✓

Gemüse-Burger, Tomatenrelish, Salat. Serviert auf einem veganen Brötchen, Pommes. 18,50

SALATE

SARDINEN, GERÄUCHERTER LACHS & GARNELE.

Parmesankäse, Bärlauchdressing. 22,50

BURRATA SALAT, GEGRILLTES GEMÜSE & GRANATAPFEL ✓

Perlecouscous, Avocado Crème. 18,50

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Der Klassiker. 7,50

CHEESECAKE

Fruchte, Sorbet-Eis 7,50

LIMONCELLO MOUSSE

Pistaccio, Passionsfrucht, Himbeer 7,50

COUPE FRISCHE FRÜCHTE

Verschiedene Früchte, Himbeercoulis, Sorbet-Eis. 8,50

COUPE 'DAME BLANCHE'

Vanille-Eis, Schokoladensauce, Sahne. 8,50

KÄSETELLER

Fragen Sie nach unserer speziellen Käsekarte mit vielen verschiedenen traditionellen Käsesorten, aus denen Sie wählen können. Preise sind unterschiedlich.

BREAKFAST & LUNCH

8.00am - 4.00pm

BREAKFAST, EGGS & TOAST

BREAKFAST "DE ZWAAN"

Croissant, artisan bread, cooked ham, artisanal cheese, jam, boiled egg, yoghurt, granola. (vegetarian optional). 12,50

BUTTER CROISSANT

Jam, butter 3,50 ✓

Ham, cheese 4,50

Camembert 5,00

YOGHURT BOWL ✓

Yoghurt, granola, fresh fruits, coco. 8,50

3 EGGS 'SUNNY SIDE UP'

Served on white or brown artisanal bread, salad.

Cheese 11,00 ✓

Cooked ham, cheese 12,00

Bacon 12,00

FREE-RANGE EGG OMELET

Served on white or brown artisanal bread, salad.

Smoked salmon 12,00

Serrano ham 12,00

Four cheeses 12,00 ✓

Grilled vegetables, tomato. 11,00 ✓

EGGS BENEDICT

Poached eggs, brioche, Sauce Hollandaise.

Smoked salmon 12,00

Serrano ham 12,50

Guacamole 11,00 ✓

CROQUE MONSIEUR

Luxurious toasted artisanal bread (white or brown), cooked ham, cheese (vegetarian optional). 8,00

CROQUE MADAME

Luxurious toasted artisanal bread (white or brown), cooked ham, cheese (vegetarian optional), fried egg 'Sunny Side Up' on top. 9,00

CROQUE CAPRESE ✓

Luxurious toasted artisanal bread (white or brown), mozzarella, tomato, pesto. 9,00

TORTILLA ORIGINAL ✓

Spanish style potato-omelet 12,00

SWEET PEPPER & OVENBAKED EGG ✓

Bell pepper, onion, laurel, thyme, tomato, cane sugar. 12,50

LUNCH TIP

LUNCHTRIO 'DE ZWAAN' 14,50

*Beef croquette or rucola-cheese croquette ✓
or shrimp croquette (+1,00)
and*

*Sandwich Carpaccio or Homemade Tunasalad or
Caprese - Guacamole ✓*

and

Tomato soup ✓ or mussel leek soup.

BREAKFAST & LUNCH

8.00am - 4.00pm

ARTISANAL BREAD ROLLS

White or brown. Garnish.

HOMEMADE TUNA SALAD

Lemon dressing. 11,00

SMOKED SALMON

Wild garlic sauce. 13,00

CARPACCIO

Pesto, Parmesan cheese, pine nuts. 12,00

COOKED HAM & CHEESE

Cooked ham, cheese, egg. 9,00

PULLED CHICKEN

Curry-mayonaise. 11,00

VEGAN PULLED BBQ ✓

Sriracha-mayonaise. 12,00

CAPRESE – GUACAMOLE ✓

Mozzarella, avocadocrème, tomato. 11,00

CROQUETTES

SCHRIMP

Two schrimp croquettes, artisanal bread, lemon mayonaise. 14,50

BEEF

Two beef croquettes, artisanal bread, Dijon mustard. 11,50

RUCOLA-CHEESE ✓

Two rucola cheese croquettes, artisanal bread with pesto. 11,50

SALADS

SARDINES, SMOKED SALMON

& NORWEGIAN SHRIMP

Parmesan cheese, wild garlic sauce 22,50

BURRATA, GRILLED VEGETABLES

& POMEGRANATE ✓

Pearl couscous, avocadocrème. 18,50

SOUPS

RED ONION, & SCALLION

Gratinated, Gruyère cheese, artisanal bread. 8,50

TOMATO ✓

Chickpea, celery, artisanal bread. 7,00

MUSSEL & LEEK

Artisanal bread. 8,50

ALL DAY ZWAAN SPECIALS

noon - midnight

BURGER 'DE ZWAAN'
100% Beef, cheddar cheese, bacon, tomato relish, fries. 18,50

'MAASTRICHT ZOERVLEES'
Local beefstew, applecompôte, fries. 18,50

CHICKENSATAY
Chickenthigh, 'Sajour' greenbeans, fries. 18,00

TOURNEDOS 'STROGANOFF'
Tenderloin, Stroganoff sauce, fries. 32,00

VEGAN BURGER ✓
Luxurious plant-based burger, tomato relish, salad, vegan bun, fries. 18,50

DESSERTS

COUPE 'FRUIT DU MARCHÉ'
Assorted fruits, raspberrycoulis, sorbet ice. 8,50

COUPE 'DAME BLANCHE'
Vanilla icecream, chocolate sauce, whipped cream. 8,50

FOR OUR LITTLE ONES

FLAMMKUCHEN MARGHERITE ✓
Our 'pizza' for children.

Tomatosauce, soft mozzarella cheese 8,50

CROQUETTE OR FRIKANDEL
(frikandel - kind of mince-meat hotdog)

With fries, applecompôte. 6,50



ALL DAY APERITIF

noon - midnight

NACHO'S 'DE ZWAAN' ✓
Chilisauce, cheese, guacamole. 10,50/15,50

NACHO'S PULLED CHICKEN
Cheese, harissasalsa, crème fraiche. 14,50/19,50

OMA BOBS BEEF 'BITTERBALLEN'
Mustard, 6/10/20pc. 6,50/9,50/18,50

OMA BOBS SHRIMP CROQUETTES
Rouille, 8pc. 10,50

OMA BOBS VEGETARIAN CROQUETTES ✓
Hummus, 8pc. 8,50

OMA BOBS RENDANG CROQUETTES
Chilli paste, 8pc. 9,50

CHEESE / MEAT PLATTERS

*Many artisanal cheeses and fresh cut charcuterie.
Ask our waiters for the special charcuterie/cheese menu.*

FLAMMKUCHEN

Traditional Alsatian waferthin crust with toppings

CLASSIC

Bacon, cheese, onion, crème fraiche. 11,00

SALMON

Feta cheese, cheese, onion, crème fraiche. 12,50

VEGETARIAN ✓

Grilled vegetables, cheese, feta cheese, crème fraiche. 11,00

Do you have an allergy? Please inform us.

APERITIF & STARTERS

4.00pm - 10.00pm

ARTISANAL BREAD **V**

Chickpea hummus, aioli, tapenade. 6,00

OYSTERS

Fine Claire, 6pc. 15,00

APERITIFPLATTER 'SMALL' **V**

Olives, artisanal cheese, crudité, crostini. 10,00

APERITIFPLATTER 'ROYALE'

Smoked salmon, Serrano ham, olives, artisanal cheese, crudité, crostini. 15,00

CHEESE / MEAT PLATTERS

*Many artisanal cheeses and fresh cut charcuterie.
Ask our waiters for the special charcuterie/cheese menu.*

FLAMMKUCHEN

Traditional Alsatian waferthin crust with toppings

CLASSIC

Bacon, cheese, onion, crème fraiche. 11,00

SALMON

Feta cheese, cheese, onion, crème fraiche. 12,50

VEGETARIAN **V**

Grilled vegetables, cheese, feta cheese, crème fraiche. 11,00

STARTERS

VITELLO TONNATO

Veal, tunacrème, Parmesan cheese, capers. 14,50

STEAK TARTARE

Raw sliced beef, poached egg, garnish. 13,50

SMOKED SALMON

Wild garlic sauce. 14,50

RED ONION & SCALLION SOUP **V**

Gruyère gratinated, artisanal bread. 8,50

TOMATO SOUP **V**

Chickpea, celery, artisanal bread. 7,00

MUSSEL & LEEK SOUP

Artisanal bread. 8,50

MAIN DISHES & DESSERTS

4.00pm - 10.00pm

BOUILLABAISSÉ DE MARSEILLE

Fish, mussels, schrimp, garlic rouille, croutons. 22,50

TOSTADA 'DE ZWAAN'

Tortilla, olive oil, scampi, olives. 18,50

CONFIT DE CANARD

Confit style duck leg, greenbeans, bacon, Roseval potatoes. 21,50

VEAL SIRLOIN

Cauliflower, curry, 'Sauce Béarnaise'. 24,50

COQUELETTE AU VIN

Rooster, red wine sauce vegetables. 23,50

BRANDADE COD

Spanish style ovenbaked, Gruyère, potatoes, olive oil. 22,50

VEGAN OYSTER MUSHROOM RENDANG **V**

'Sajoer' greenbeans, naanbread, vegan yoghurt. 21,50

BURGER 'DE ZWAAN'

100% Beef, cheddar cheese, bacon, tomato relish, fries. 18,50

'MAASTRICHT ZOERVLEES'

Local beefstew, applecompôte, fries. 18,50

CHICKENSATAY

Chickenthigh, 'Sajoer' greenbeans, fries. 18,00

TOURNEDOS 'STROGANOFF'

Tenderloin, Stroganoff sauce, fries. 32,00

VEGAN BURGER **V**

Luxurious plant-based burger, tomato relish, salad, vegan bun, fries. 18,50

SALADS

SARDINES, SMOKED SALMON

& NORWEGIAN SHRIMP

Parmesan cheese, wild garlic sauce. 22,50

BURRATA, GRILLED VEGETABLES **V**

Pearl couscous, avocadocrème, pomegranate. 18,50

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

The classic. 7,50

CHEESECAKE

Fruit, sorbet ice. 7,50

LIMONCELLO MOUSSE

Pistaccio, passionfruit, raspberry. 7,50

COUPE 'FRUIT DU MARCHÉ'

Assorted fruits, raspberrycoulis, sorbet ice. 8,50

COUPE 'DAME BLANCHE'

Vanilla icecream, chocolate sauce, whipped cream. 8,50

CHEESEPLATTER

Ask our special cheese menu with a lot of different artisanal cheeses to choose from. Prizes differ.



DE ZWAAN

MAASTRICHT

*Markt 68, 6211 CL Maastricht, 043 321 54 21
info@dezwaanmaastricht.nl - www.dezwaanmaastricht.nl*