

DESSERTS

KAASPLANKJE VAN DE ABDIJ ① 10,50

3 Abdijkazen met molenaarsbrood

CHOCOLADE MOULLEUX ① 6,50

Warme chocoladecake met een gesmolten chocolade vulling

ITALIAANSE PANNACOTTA ① 6,00

Vanille pudding met rood fruit

HAZELNOOT PRALINE ① 6,00

Vanille ijs met een jasje van praline

KINDERIJSJE ① 3,50

2 bolletjes vanille ijs met een verrassing

LIMBURGSE VLAAI ① 3,50

Een lekker stuk vlaai van Patisserie Royal

PETIT PEU ① 2,50

Bolletje ambachtelijk ijs



ONTBIJT & LUNCH

ONTBIJT DE ZWAAN 8,50

Compleet ontbijt met croissant, ambachtelijk brood, ham, kaas, zoet beleg, een gekookt eitje en een boerenyoghurt met cruesli (ook vega mogelijk)

ROOMBOTER CROISSANT ① 2,50

Met jam en boter

CRUESLI YOGHURT ① 4,00

Met appeltjes

PAIN RUSTIC GEZOND 6,50

Ambachtelijk bruin broodje met ham, kaas en een royale garnering van sla

FOCCACIA TONIJSALADE 7,00

Italiaans wit broodje met huisgemaakte tonijnsalade met appel, augurk en rode ui

BAMMEKE CARPACCIO 8,50

Op bruin molenaarsbrood met parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise

BAMMEKE GEBAKKEN LIMBURGSE BLOEDWORST 8,50

Op bruin molenaarsbrood met gebakken appeltjes

CROQUE DELUXE 6,00

Flaquette met ham en kaas (onze luxe tosti)

MADAME DELUXE 7,00

Flaquette met ham en kaas én een spiegeleitje er op (onze luxe tosti)

BAGEL DE ZWAAN 8,50

Bagel met gerookte zalm, spinazie en kruidenkaas

LUNCH TIP

LUNCHCOMBI DE ZWAAN 9,50

Croque deluxe óf pain rustic gezond óf foccacia tonijnsalade & witlofsoep of weeksoep

LUNCH TRIO 10,50

Rundvleeskroket & bammeke carpaccio & witlofsoep of weeksoep

UITSMIJTER HAM KAAS 8,50

3 eieren 'sunny side up' op molenaarsbrood

SPEK EN EI 8,50

3 eieren 'sunny side up' met spek op molenaarsbrood

OMA BOBS RUCOLA-KAAS KROKETTEN ① 8,00

2 heerlijke kroketten met molenaarsbrood

OMA BOBS RUNDVLEESKROKETTEN 8,00

2 kroketten geserveerd met molenaarsbrood en mosterd

OMA BOBS GARNALENKROKETTEN 9,50

2 kroketten geserveerd met molenaarsbrood en kruidenmayonaise

KNAPPERIG TAARTJE VAN SPINAZIE EN GEITENKAAS ⑤ 8,50

Met mangochutney en molenaarsbrood

VOL AU VENT 9,50

Pasteitje gevuld met ragout van kip en champignon

PORTOBELLO ⑤ 8,50

Champignon gevuld met geitenkaas, amandelschaafsel en zongedroogde tomaten

RUNDERCARPACCIO 9,50

Met parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise

FRANSE UIENSOEP ⑤ 6,00

Met kaas gegratineerd en molenaarsbrood

WITLOFSOEP ⑤ 5,00

Romige soep met een vleugje Limburgse mosterd

SOEP VAN DE WEEK 5,00

Wisselende soep vraag het ons of kijk op de krijtborden

SALADE VAL DIEU ⑤ 9,50 / 14,00

Met abdijkaasje, appel en een limburgse stroopsaus, met frites of molenaarsbrood

SALADE LIMBURGSE HOENDERFILET 9,50 / 14,00

Met spek cashewnoten en een milde chili koriandersaus, met frites of molenaarsbrood

PLANKEN OM SAMEN TE DELEN

VLEES PLANK 15,50

Olijkworst gemaakt met 'Jopen bier'

*Bammeke carpaccio met een truffelmayonaise en parmezaan
3 kalkoenspiesjes*

VIS PLANK 15,50

Lauw-warme Greenshell mossel met chili-koriander saus

2 garnalenkroketten met een mayonaise van 'La Trappe Wit'

Gerookte zalm met een dip van heksenkaas

VEGA PLANK ⑤ 14,50

Portobello gevuld met geitenkaas en gebrande amandelen

2 rucola-kaaskroketten met een mayonaise van 'La Trappe Wit'

3 mozzarella-tomaat spiesjes

BORREL PLANK 15,50

Oma Bob's bitterballen

Oude kaas en worst

Kalkoenspiesjes (3?)

Molenaarsbrood met tapenade

BIERCUISINE

CHEFS SPECIAL 16,50

Zacht gegaard rundvlees in een 'Jopen Koyt' saus, geserveerd met een stampotje van knolselderij

Onze biertip: Bronckhorster Nightporter, een volle porter met een romige rookmaak. Geweldig bij de bij de stampot van knolselderij

OP DE HUID GEBAKKEN SNOEKBAARS 19,50

Geserveerd met een hollandaisesaus gemaakt met een vleugje 'Vanderghinste' en een stampotje van knolselderij

Onze biertip: Troubadour Blond, fris blond van 6%. Het fijne koolzuur past mooi bij de 'vette' vis. Het zoetje combineert mooi met het zure van de saus

MESTREECHTER PLAANK 15,00

Duo van een ketelke zoervleis en spaakhammetje met een saus van limburgse mosterd en 'Barbar' met frites en salade

Onze biertip: Jopen Koyt, zacht en aangenaam bier waarbij de kruidigheid aansluit bij de gebruikte kruiden van het stoofvlees

COQ À LA BIÈRE 14,50

Haan in een saus van 'Westmalle', spekjes, vergeten groenten, roseval aardappel geserveerd met frites

Onze biertip: Scheldebrouwerij Zeezuiper, zachte moutigheid met de malse haan, kruidigheid voor bij de stevige saus

STEAK 17,50

Met een bier saus van 'Petrus oud bruin', warme groenten en frites

Onze Biertip: Chimay Blauw, geroosterde mouten horen bij gebraden vlees. De bierige saus versterkt het karakter van deze gerstewijn en vice versa

MIXED GRILL VAN HET HEUVELLAND 19,50

Hoenderfilet, biefstuk en een varkenshaasje geserveerd met pepersaus, salade en frites

SALADE VAL-DIEU 14,00

Met abdijkaasje, appel en een limburgse stroopsaus, met frites of molenaarsbrood

VEGETARISCH DUETJE 14,00

Combinatie van het knapperig taartje en de Portobello, met frites of molenaarsbrood

HUIS GEMARINEERDE SATE VAN VARKENSHAAS 14,50

Met salade en frites

MESTREECHS ZOERVLEIS 13,5

Volgens origineel recept gemaakt stoofpotje van rund, met salade en frites

VOOR ONZE KLEINE GASTEN (TOT 14 JAAR) 6,00

Kroket / frikandel / satespies geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise

