

Dranken

Frisdranken

vanaf 3,75

Bier

vanaf 3,75

Bekijk onze bierkaart voor lokale bieren en IPA's.

Wijn

vanaf 5,25

Bekijk onze wijnkaart voor mousserend, wit, rood of rosé. Proeverijen mogelijk!

Koffie *of* thee

vanaf 3,00

Luxe koffie met likeur naar keuze

9,95

Nederlandse likeuren en jenever

vanaf 5,75

Vraag naar onze proeverij

**Live muziek bezoeken
in ons muziekhotel?**

Check hier de actuele agenda:



Cocktails 10,50



Elderflower spritz

Vlierbloesemlikeur, Cava, Bruiswater

Strawberry spritz

Aardbeienlikeur, Cava, Bruiswater

Aperol spritz

Aperol, Cava, bruismwater

Grapefruit spritz

Grapefruitlikeur, Cava, Bruiswater

Coldplay

Rutte Dry Gin, Campari, Wit bier

Mick Jagger

Rutte Oude Simon, Citroensap, Siroop, Bruiswater

Peach tree

Perziklikeur, bruismwater

Basil smash

Rutte Gin, Citroensap, Siroop, Bruiswater

Dutch Negroni

Rutte Oude Simon, Campari, Vermouth

XO Old fashioned

Rutte Koornwyn XO, Suiker, Agostura bitters

Rutte Dry Gin & Tonic

Rutte Sloe Gin & Tonic

Ontbijt & Gebak



Luxe ontbijtbuffet	19,50
French breakfast	8,95
Croissant met jam, gekookt ei en koffie of thee	
Yoghurt met vers fruit <i>en/of</i> ontbijtgranen	6,50
Broodje met ham <i>of</i> kaas en koffie <i>of</i> thee	6,95
Oranje gebak	5,50
Mango- passievrucht cheesecake	

Appelgebak 'Oude taart'	5,00
Slagroom	0,75

Een heerlijk 1-persoons
appeltaartje zoals oma het zou
maken. Van elk taartje gaat een
deel naar Stichting Met je Hart.

Lunch 12.00-17.00



Uitsmijter met ham <i>en/of</i> kaas	11,50
Omelet ham <i>en/of</i> kaas	12,50
Boeren omelet	15,50
Met ham, kaas, champignons, groente	
Huisgemaakte tomatensoep <i>V (Vegan op aanvraag)</i>	7,50
Soep van het seizoen	7,95
Twee kroketten met brood <i>of</i> friet	9,50
Rundvlees of vegetarisch	
Lunchsalade	14,50
Kip, vis of vegetarisch	
Broodje hete kip met chilisaus	10,95
Broodje van de week	9,50

Snacks tot 23.30



Antipasti	4,50
Keuze uit olijven- kaas of salami	
Spaans- Nederlandse borrelplank	13,95
(min. 2 pers)	p.p.
o.a. chorizo, Delft goud kaas, tortilla	
Nachos V	8,95
Gegratineerd met kaas en een dipsaus	
Bitterballen 6 stuks	5,50
Rundvlees <i>of</i> vegetarisch	
Bitterballen 12 stuks	9,95
Rundvlees <i>of</i> vegetarisch	
Bittergarnituur 16 stuks	14,50
Mix van verschillende snacks	
Vegetarische bittergarnituur 16 stuks	14,50
Mix van verschillende snacks	

Heeft u een allergie of een vraag over ingrediënten? Vraag er gerust naar, ons team helpt u graag!

Voorgerechten



Vers brood met dip <i>V</i>	7,50
Huisgemaakte tomatensoep <i>V (vegan op aanvraag)</i>	7,50
Soep van het seizoen	7,95
Bietencarpaccio <i>V (vegan op aanvraag)</i> met honing- gember dressing	9,95
Huisgerookte kipfilet op een bedje van salade en rood fruit	10,95
Ardennerham met meloen en een mango-dressing	12,95
Vis-terrine <i>(duurzame visserij)</i> met dille-dressing	10,50
Garnalentaartje <i>(duurzame visserij)</i> met romige cocktailsaus	13,50

Hoofdgerechten



Groente in een jasje <i>(vegan- glutenvrij)</i> in tempura gebakken met chilisaus	19,95
Vegetarische quiche V met Italiaanse pomodorisaus	18,50
Catch of the week Wekelijks wisselende visspecialiteit	22,95
Tongfilet <i>(duurzame visserij)</i> met een Hollandaise saus	23,50
Diamanthaas met Stroganoffsaus	22,50
Meatlover's special Seizoensgebonden vleesspecialiteit	22,95

*Deze hoofdgerechten worden geserveerd
met bijpassende groente en
aardappelgarnituur.*



Wokgerecht naar keuze

18,95

Op Oosterse wijze met groente en rijst.

Keuze uit:

- Garnalen (*uit duurzame visserij*) in een smaakvolle Balisau
- Kip in een sesamsaus
- Beef in een zoete yakitorisau
- Groentecurry (*vegan*)

Swing's Surprise Menu €39,50

Door de chef samengesteld

3-gangen seizoensmenu,

Hoofdgerecht; keuze uit vlees, vis of vegetarisch.

Dessert



Sorbet Swing <i>V (vegan op aanvraag)</i>	8,95
Aardbei, citroen en mango sorbet met frambozensaus en een flinke toef slagroom	
Panna cotta <i>V</i>	8,95
met compote van rood fruit	
Cheesecake duo <i>V</i>	9,50
Twee cheesecake variaties speciaal samengesteld door de chef	
Delfts kaasplankje <i>V</i>	13,50
Samengesteld in samenwerking met lokale leverancier Verkade & Jacques	
Chef's Special <i>V</i>	9,50
Een verrassend seizoensgebonden dessert	
Luxe koffie <i>V</i>	9,95
Koffie met likeur naar keuze	