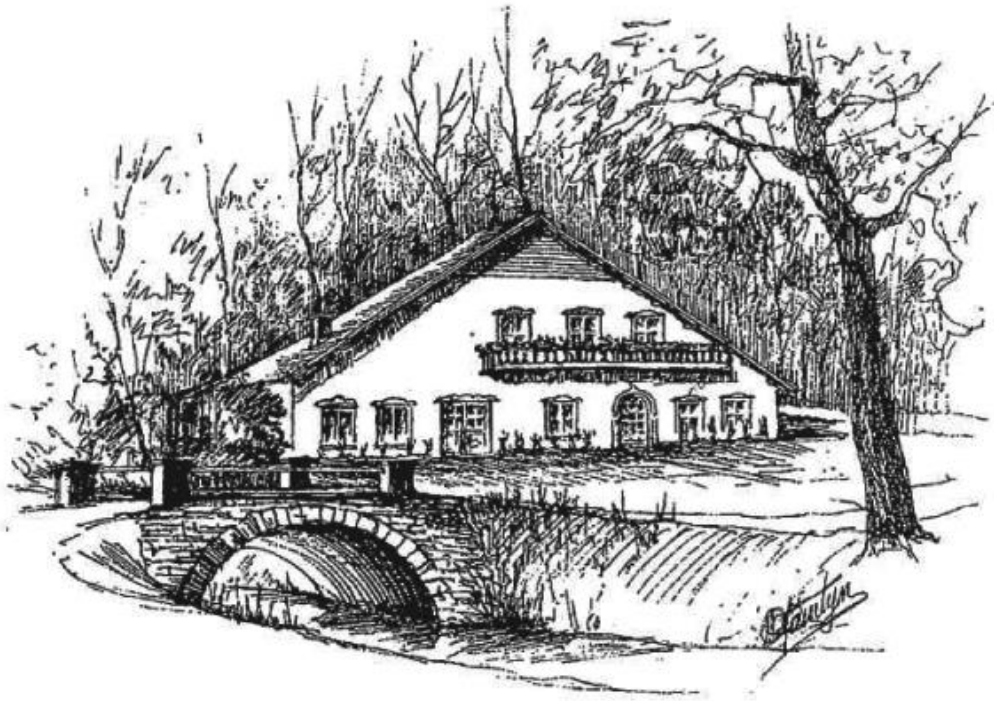


Restaurant Zwalmkoets

De Belgische keuken



www.zwalmkoets.be

Bent u allergisch voor sommige ingrediënten, meldt het ons
gerust

Hier dansen

Elke zaterdagavond verandert restaurant “Zwalmkoets” in een bruisende tent en dat tot 3.00u.



Vraag naar onze extra voordelige formules voor groepen vanaf 10 personen

Cadeaubon!

U bent op zoek naar een origineel geschenk?

Geef een waardebon cadeau ter waarde van een door u bepaald bedrag



(inlichtingen bij de kelner)

Restaurant Zwalmkoets

De Belgische keuken

GIN:

Hendrick's Gin + Fever Tree	€ 13.00
Filliers Dry Gin + Fever Tree	€ 13.00
Mombasa + Fever Tree	€ 13.00
Gordon Gin tonic/soda	€ 7.50

APERITIEVEN:

Aperitief maison (Exotisch fris)	€ 10.00
Aperol	€ 10.00
Cava Royale	€ 7.50
Cava	€ 7.00
Campari puur	€ 6.00
Campari orange/soda	€ 7.50
Pisang orange	€ 7.50
Passoa orange	€ 7.50
Safari orange	€ 7.50
Porto rood/wit	€ 6.00
Pineau de Charentes	€ 6.00
Domecq Sherry Dry	€ 6.00
Martini rood/wit	€ 6.50
Coupe Champagne	€ 9.00
Kirr	€ 7.00
Kir Royale	€ 9.50
Gancia	€ 7.00
Bacardi Cola	€ 7.50
Wodka cola/soda	€ 7.50
Whisky puur	€ 6.00
Whisky cola/soda	€ 7.50
Ricard	€ 7.50
Picon	€ 7.50
Alcoholvrij Aperitief (campari of pisang)	€ 7.00
Malt Whisky	€ 12.00
Dalwhinnie 15j.Single Highland Malt	
Talisker 10j.Single Malt	
Cragganmore 12j.Single Malt	
Oban, Single Malt	
Lagavulin 16j.Single Malt	
Glenkinchie 10j.The Edinburgh Malt	

FLESSEN BUBBELS:

Fles cava	€ 35.00
Fles Champagne Maison "brut"- PrévotEAU – Perrier	€ 45.00

Restaurant Zwalmkoets

De Belgische keuken

VOORGERECHTEN:

Tomaat Garnaal	1 blozende tomaat rijkelijk gevuld met grijze garnalen met garnituur	€ 19.00
Garnalen Cocktail	Coupe boordevol garnaaltjes met cocktailsaus op een fris blaadje	€ 19.00
Dozijn Oesters	Voor de genieters, 12 stuks op ijs met citroen en peper	€ 30.00
Gegratineerde Oesters	7 gegratineerde Zeeuwse oesters overgoten met Champagnesaus	€ 20.00
Oesters	7 wilde Zeeuwse Creuses, op een bed van ijs met citroen en peper	€ 16.00
Scampi Maison	6 grote scampi's in een kruidige getomateerde Roomsaus	€ 16.00
Scampi Grill	6 grote scampi's op houtskool gegrild met tartaarsaus	€ 16.00
Scampi Look	6 grote scampi's gebakken in lookboter met Gestoofde sjalotjes	€ 16.00
Pikante Inktvis	Inktvis in een pikante getomateerde saus	€ 18.00
Superanoham	15maand gedroogde ham geserveerd met meloen en een glaasje porto	€ 16.00
Gerookte Zalm	Een rijkelijk bedeed bord met vers versneden Schotse zalm met garnituur	€ 16.00
Garnaalkroketten	2 rijkelijk gevulde artisanaal bereide kroketten omringd met groentekrans	€ 16.00
Kaaskroketten	2 artisanale kroketten met een heerlijke vulling met groentekrans	€ 14.00

Restaurant Zwalmkoets

De Belgische keuken

Ca 300gram verse Hollandse Paling op de wijze van grootmoeder
die aan het "Donkmeer" woonde...

Paling in't groen



Gebakken paling

Paling Maison (room)



Restaurant Zwalmkoets

De Belgische keuken

VISGERECHTEN:

Reuze Gamba's	5 gamba's (10 stuks in een kilo) in pittige kruidenolie gemarineerd in de oven	€ 25.00
Paling in't groen	ca 300gr verse Hollandse paling op de wijze van grootmoeder die aan het "donkmeer" woonde	€ 26.00
Paling Maison	ca 300gr verse Hollandse paling bereid met een oud Zottegem bier in een roomsausje	€ 26.00
Gebakken Paling	ca 300gr verse Hollandse paling gebakken in Hoeveboter met een tartaarsausje	€ 26.00
Tongrolletjes	4 tongrolletjes van Oostendse tong met gerookte zalm en een kreeftensausje met aardappelpuree	€ 30.00
Gebakken Tong	Verse tong uit Oostende, ca 700 a 800 gr gebakken in hoeveboter	€ 32.50
Gebakken Zalm	Een flinke moot gebakken zalm met graantjes mosterd en tagliatelle	€ 22.00
Gegratineerd Vispannetje	Assortiment en Noordzee vis met puree en Chablissausje in de oven	€ 21.00
Scampi Brochette	10 grote scampi's op houtskool gegrild, gemarineerd in een huisgemaakte kruidenolie	€ 21.00
Scampi Maison	10 grote scampi's in een kruidige getomateerde Roomsaus	€ 21.00
Scampi Look	10 grote scampi's gebakken in hoeveboter met sjalotjes	€ 21.00
Tomaat garnaal	2 rijkelijk gevulde tomaten met verse garnalen	€ 27.00
Pikante Inktvis	Inktvis in een pikante getomateerde saus	€ 25.00

Restaurant Zwalmkoets

De Belgische keuken

SUPER

Mixed Grill

+/- 400 Gr.

(rundsvlees, kalkoen, breydel ham)



€ 24.50

Restaurant Zwalmkoets

De Belgische keuken

GRILLADES EN VLEESGERECHTEN:

Côte à l'os	Eerste kwaliteit Belgisch rundsvlees op houtskool Gegrild en opgediend met vleessaus en frietjes (2 pers)	€ 50.00
Lamskroontje	In de oven gebakken met graantjes mosterdsaus, warme groentekrans en gratin	€ 32.00
Ierse Rib-eye	Voor de lekkerbek...Gegrild op houtvuur met Kruidenboter	€ 25.50
Filet Mignon	Filet Mignon in hoeveboter gebakken, opgediend met salade en frietjes	€ 25.50
Varkenshaasje	In hoeveboter gebakken met een champignonroom - saus, warme groenten en gratin	€ 20.50
Mixed Grill	Voor de grote honger... +/- 400gr, rundsvlees, kalkoen, Breydelham	€ 24.50
Kippenborst	Op houtskool gegrild, opgediend met champignonsaus salade en frietjes	€ 19.50
Spare Ribs	à volonté varkens ribbetjes, huisgemarineerd en op houtskool gegrild geserveerd met aardappel met spekboter of frietjes	€ 18.50
Breydelnootham	à volonté op houtvuur gegrilde sappige snede Breydelnootham met aardappel en spekboter of frietjes en champignonsaus	€ 18.50

SAUZEN:

Béarnaise	€ 3.00
Champignon room	€ 3.00
Peperroom	€ 3.00
Provençaalse	€ 3.00

Restaurant Zwalmkoets

De Belgische keuken

KINDERGERECHTEN:

VOORGERECHTJES:

Soep	€ 4.00
Kaaskroket	€ 8.00
Garnaalkroket	€ 9.00

Hoofdgerechtjes:

Halve portie ribbetjes met aardappel of frietjes	€ 10.00
2 frikandellen met salade en frietjes	€ 10.00
Balletjes in tomatensaus met frietjes	€ 10.00
Biefstukje voor kindjes met salade en frietjes	€ 11.00
Kalkoenschnitzel met appelmoes en frietjes	€ 10.00

**De hoofdgerechtjes serveren we met mayonaise of ketchup
*** vraag ernaar*****

KINDERMENU aan € 26.00

Kinderchampagne met nootjes

**

Kaaskroket

**

Soep

**

Biefstukje met frietjes

Of

Kalkoenschnitzel met appelmoes en frietjes

Of

Frikandel met frietjes

Of

Balletjes in tomatensaus met frietjes

**

Kinderijsje

(dranken gratis)

Restaurant Zwalmkoets

De Belgische keuken

OM MEE TE NEMEN:

Het meest gevraagd:

Varkenshaasje	In hoeveboter gebakken met champignonsaus en gratineerde aardappelen	€ 15.50
Spare Ribs	Varkensribbetjes op houtskool gegrild met een aardappel in de schil of frietjes en salade	€ 12.50
Soep	onze dagsoep, heerlijk vers	€ 3.50/liter

ALSOOK ALLE GERECHTEN VAN DE KAART AAN – 10%

HUISWIJN	€ 15.00/fles
HUIS CHAMPAGNE	€ 30.00/fles

Restaurant Zwalmkoets

De Belgische keuken

SNACKS:

Boterham kaas of ham	Rijkelijk belegd met groenten garnituur	€ 10.00
Croque Monsieur	Rijkelijk belegd met groenten garnituur	€ 10.00
Garnaalkroketten	2 artisanaal bereidde garnaalkroketten met groenten garnituur	€ 16.00
Duo van kaas & garnaalkroket	2 artisanaal bereidde kaas en garnaalkroketten	€ 15.00
Kaaskroketten	2 artisanaal bereidde kaaskroketten met groenten garnituur	€ 14.00
Gerookte Zalm	Rijkelijk bedeed bord met garnituur	€ 16.00
Gerookte Ham	15maand gedroogde Superanoham met meloen en een glaasje Porto	€ 16.00

Supplement frietjes bij snacks aan € 1.50

SALADES:

Salade van de chef	Gevarieerde salade met scampi's, gerookte zalm, Fetakaas en vinaigrette	€ 25.00
Garnalensalade	Gevarieerde salade met véél garnalen, olijfolie en Parmezaanse kaas	€ 26.00
Caesar salade	Gevarieerde salade met gebakken kippenblokjes, Parmezaanse kaas, spek en ansjovis	€ 20.00
Vegetarische salade	Gevarieerde salade en warme groenten	€ 19.00

Salades worden geserveerd met frietjes

Restaurant Zwalmkoets

De Belgische keuken

IJSCOUPES:

Coupe Maison (5 soorten ijs en sorbet met fruit)	€ 11.00
Coupe Aardbeien (seizoenen)	€ 10.00
Dame Blanche	€ 6.50
Banana Split (vanille ijs met banaan en chocoladesaus)	€ 7.50
Banana Royale (vanille ijs met banaan en advocaat)	€ 8.50
Coupe Brésilienne	€ 7.00
Coupe Karamel	€ 6.50
Coupe Advocaat	€ 7.50
Coupe Vanille	€ 5.50
Kinderijsje (vanille met chocoladesaus)	€ 4.50

PANNEKOEKEN:

Met bruine suiker	€ 6.00
Met ijs en/of slagroom	€ 8.00
Mikado: met ijs, chocoladesaus en slagroom	€ 9.00
Met ijs, advocaat en slagroom	€ 10.00

GEBAK:

Warme appelgebak geflambeerd met calvados en vanille ijs	€ 10.00
--	---------

SORBET:

Trio van sorbet met vers fruit	€ 8.00
--------------------------------	--------

<u>Crème Brûlée</u>	€ 9.00
---------------------	--------

<u>Chocolademousse</u>	€ 7.00
------------------------	--------

Wafels

Wafel met suiker	€ 6.00
Wafel met ijs en slagroom	€ 8.00
Wafel met ijs en slagroom & vers fruit	€ 10.00

Restaurant Zwalmkoets

De Belgische keuken

DIGESTIEVE:

Balegemse Klare jenever 31° (fris in de mond, jong , sterk, verkwikkend)	€ 6.00
Balegemse O'de Flander Jenever 41° (ons paradepaardje. Topkwaliteit)	€ 8.00
Balegemse Citroenjenever 20° (pittig en plezant. Ijskoud, hartverwarmend)	€ 6.00
Balegemse Kriekenjenever 20° (zomers zacht. Smaakvol, fruitig en verfrissend)	€ 6.00
Balegemse Jenever 54° (een jenever voor kenners en levensgenieters)	€ 10.00
Cognac (Remy Martin VSOP)	€ 10.00
Calavdos	€ 8.00
Cointreau	€ 8.00
Disaronno Amaretto	€ 8.00
Grappa wit bottega	€ 8.00
Baileys	€ 8.00
Poire William	€ 8.00

WARME DRANKEN:

Koffie	€ 2.80
Cappuccino	€ 3.00
Warme Chocolademelk	€ 3.00
Warme Chocolademelk met slagroom	€ 3.50
Thee (natuur, citroen, rozenbottel, kamille of linde)	€ 2.80
Thee met verse munt	€ 3.50
Irish koffie	€ 8.00
Reuze Irish koffie	€ 12.00
Flemisch koffie (Balegemse jenever)	€ 8.00
Reuze Flemisch koffie (Balegemse jenever)	€ 12.00
Normandische koffie	€ 8.00
Reuze Normandische koffie	€ 12.00
Italian koffie	€ 8.00
Reuze Italian koffie	€ 12.00
French koffie (cognac of grand marnier)	€ 8.00
Reuze French koffie (cognac of grand marnier)	€ 12.00

Restaurant Zwalmkoets

De Belgische keuken

FRISDRANKEN:

Spuitwater	€ 2.00
Plat water	€ 2.00
Coca cola	€ 2.00
Coca cola zero	€ 2.00
Limonade	€ 2.00
Gini	€ 2.00
Fruitsap	€ 2.00
Ice tea	€ 2.00
Tonic	€ 2.00
1L fles (plat of bruisend water)	€ 7.90

BIEREN:

Jupiler	€ 2.20
Jupiler 00	€ 2.50
Corsendonk Pater (bruin)	€ 4.00
Corsendonk Agnus (blond)	€ 4.00
Palm	€ 2.50
Hoegaarden	€ 2.50
Kriek Mort Subite	€ 2.50
Carlsberg	€ 2.50
Duvel	€ 4.00

BIEREN UIT DE STREEK:

Oud Zottegemse (33 cl)	€ 4.00
Ename bruin	€ 4.00
Ename blond	€ 4.00
Ename trippel	€ 4.50
Adriaan Brouwer (donker)	€ 2.50

Witte wijnen

Wijn van het huis Chardonnay	€ 23.00
Glas wijn Chardonnay	€ 4.50
0.25 liter Chardonnay wijn	€ 9.50
0.50 liter Chardonnay wijn	€ 16.50

Rosé wijnen

Rosé van het huis	€ 23.00
Glas Rosé wijn	€ 4.50
0.25 liter wijn	€ 9.50
0.50 liter wijn	€ 16.50
Terrasses de la Mer – Rosé d'une nuit	€ 26.00

Rode wijnen

Wijn van het huis	€ 23.00
Glas rode wijn	€ 4.50
0.25 liter wijn	€ 9.50
0.50 liter wijn	€ 16.50





RESTAURANT DE ZWALMKOETS

WIJNKAART

CHAMPAGNES & CAVA

Champagne Maison PrévotEAU Perrier Brut Tradition 45.00€

Cava Maison Brut 35.00€

Witte wijn

Frankrijk – Loire

Domaine Jean Pabiot Pouilly Fumé "Des Fines Cailottes" 0,75 L 39.00€

100% Sauvignon blanc 0,375 L 21.00€

Topappellatie uit de Loire. Schitterend familiaal domein. Mooie rondeur met toetsen van citrus en sterfruit.

Domaine des Trois Noyers Sancerre 0,75 L 39.00€

100% Sauvignon blanc 0,375 L 21.00€

Reverdy-Cadet is een klein familiaal domein van ca 8 ha, waar de pluk manueel gebeurt. Frisse witte wijn met fruitige aroma's, elegante mondstructuur en aangename frisheid in afdronk.

Frankrijk – Alsace

Domaine Materne-Haegelin "Pinot Gris" 35.00€

100% Pinot Gris

De Pinot Gris is met de grootte van een pareltje één van de kleinste druivensoorten en heeft een sterk complex aroma. De Materne Haegelin Pinot Gris is goudgeel van kleur met een rijkdom van smaak.

Frankrijk - Bourgogne

Domaine de la Denante Saint-Véran "Les Maillettes" 41.00€

100% Chardonnay

Topappellatie in het zuiden van de Bourgogne. Volle Chardonnay druiven van een top lieu-dit. Grote complexiteit.

Domaine Dampt Chablis 2018 39.00€

100% Chardonnay

Levendige Chablis met mooie minerale toets en impressies van citrus & groene appel. Heel sympathiek in de mond met een mooi evenwicht.

Zuid-Afrika - Stellenbosch

Stellenrust Estate "Chardonnay Barrel Fermented" 39.00€

100% Chardonnay | Stellenbosch, Zuid-Afrika

Stellenrust Estate is opgestart in 1928 in het vermaarde Zuid-Afrikaanse wijng gebied Stellenbosch. Deze cuvée wordt gemaakt van de oudste en beste percelen Chardonnay Blanc. Zéér rijke tropische wijn met intense aroma's van peer en romige toetsen van karamel.



RESTAURANT DE ZWALMKOETS

Rode wijn

Frankrijk - Bordeaux/ Linkeroever

Zédé de Labégorce - Margaux

49.00€

Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot

2de wijn Château Labégorce. Sappige wijn met mooi evenwicht tussen alcohol & aciditeit. Toetsen van zwarte kersen & cassis. Charmante Margaux, laat zich reeds jong drinken. Prijs- kwaliteit een topper in Margaux.

Frankrijk – Bordeaux/ Rechteroever

Château Peyreau – Saint-Emilion Grand Cru

0,75 L

41.00€

Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot

0,375 L

25.00€

Deze Saint-Emilion Grand Cru is gemaakt door de befaamde wijnmaker "Comtes von Neipperg". Topterroir in Saint-Emilion. Vlezig en rond boeket ondersteund met een lichte houttoets. Romige tannines die deze wijn veel charme en elegantie geven.

Frankrijk - Rhône

Clos des Frèr[es] Vacqueyras – Erwin Devriendt (Gentse wijnbouwer)

41.00€

Grenache-Syrah-Cinsault-Mourvèdre

Deze topperroir is sinds 2001 eigendom van Gentenaar Erwin Devriendt. Door het streven naar perfectie in de elegantie is zijn wijn verkozen tot beste Vacqueyras. Edele fruitexpressie met veel finesse en complexiteit.

Italië – Toscane

Fattoria Lornano Chianti Classico

39.00€

100% Sangiovese

Dit oud pauselijk domein behaalt jaar na jaar fantastische scores en behoort tot de toppers binnen de Chianti Classico- regio. Sappige en typische Sangiovese aroma's met rijpe tannines.

Spanje – Ribera Del Duero

Dominio Basconcillos "Viña Magna"

39.00€

100% Tempranillo

De meest befaamde terroir van Spanje. (cfr. Vega Sicilia & Pingus) Het samenspel van terroir, warmte en altitude creëren complexe en elegante aroma's. Donkere kersenrode kleur. In de neus indrukken van zwarte bosvruchten, aalbes, vanille en zoethout. De intense tannines brengen de wijn in harmonie.

Zuid-Afrika - Stellenbosch

Stellenrust Estate JJ Handmade "Eight Pillars"

46.00€

Shiraz – Carignan - Grenache - Cinsault - Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc – Pinotage

Ook dit komt van het befaamde wijndomein Stellenrust Estate. Donkerrode kleur met violetindrukken. Kruidige aroma's van onder andere witte peper. Specerijen in de mond met enkele wildindrukken. Weelderige mondstructuur en aangename afdronk.

