

# Dinner & Dance op zaterdagavond!

Dit is proeven van heerlijke gerechten waarbij het genieten van de maaltijd niet hoeft te stoppen! Na het dessert wordt het restaurant omgetoverd tot een leuke gezellige omgeving waar je kan dansen op de hits van de jaren 70' 80' 90' 00' 10 en die van nu! (einde 02u)

Vraag naar onze extra voordelige formules voor groepen vanaf 10 personen

## Cadeaubon!

Op zoek naar een leuk geschenk?

Dan is een cadeaubon altijd leuk om te krijgen

Geef eens een ervaring cadeau bij De Zwalmkoets

Spring gerust eens binnen en stuur de gelukkige een cadeaubon voor Restaurant de Zwalmkoets!

## Openingsuren

Maandag open van 12u tot 15u

Dinsdag open van 12u tot 15u

Vrijdag open vanaf 18u

Zaterdag open vanaf 12u

Zondag open van 12u tot 21u

Woensdag en donderdag gesloten

**Tijdens jouw restaurantbezoek kan je gebruik maken van ons wifinetwerk.**

**Wifi code: Zwalmkoets**

# Aperitieven

---

Aperitief maison ( Exotisch fris)	€ 10.00
Aperol	€ 10.00
Cava Royal	€ 7.50
Cava	€ 7.00
Campari puur	€ 6.50
Campari orange/soda	€ 7.50
Pisang orange	€ 7.50
Passoa orange	€ 7.50
Safari orange	€ 7.50
Porto rood/wit	€ 6.50
Pineau de Charentes	€ 6.50
Domecq Sherry Dry	€ 6.50
Martini rood/wit	€ 6.50
Coupe Champagne	€ 9.00
Kir	€ 7.00
Kir Royal	€ 9.50
Gancia	€ 7.00
Bacardi Cola wit/bruin	€ 7.50
Wodka cola/soda	€ 7.50
Whisky puur	€ 6.50
Whisky cola/soda	€ 7.50
Ricard	€ 7.50
Picon	€ 7.50
Alcoholvrije Aperitief ( campari of pisang)	€ 7.00

## Gin

Hendrick's Gin + Fever Tree	€ 13.00
Filliers Dry Gin + Fever Tree	€ 13.00
Mombasa + Fever Tree	€ 13.00
Gordon Gin tonic/soda of premium pink	€ 8.00 / € 10.00
Alcoholvrije Gin Nona Spritz of June	€ 13.00

## Bubbels

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

# Voorgerechten

---

Tomaat Garnaal Tomaat met grijze garnalen en garnituur	€ 20.00
Garnalen Cocktail Coupe boordevol garnaaltjes met cocktailsaus op een fris blaadje	€ 20.00
Dozijn Oesters 12 stuks op ijs met citroen en peper. Voor de genieters!	€ 32.00
Gegratineerde Oesters 7 gratineerde Zeeuwse oesters met Champagnesaus	€ 22.00
Oesters 7 wilde Zeeuwse Creuses, op ijs met citroen en peper	€ 18.00
Scampi Maison 6 grote scampi in kruidige tomatenroomsaus	€ 18.00
Scampi Grill 6 grote scampi op houtskool gegrild met tartaarsaus	€ 18.00
Scampi Look 6 grote scampi gebakken in lookboter met gestoofde sjalotjes	€ 18.00
Pikante Inktvis Inktvis in een pikante tomatensaus	€ 20.00
Superanoham 15 maand gedroogde ham geserveerd met meloen en een glaasje porto	€ 18.00
Gerookte Zalm Groot bord met vers versneden Schotse zalm met garnituur	€ 18.00
Garnaalkroketten 2 artisaan bereidde kroketten en groentekrans	€ 17.00
Kaaskroketten 2 artisanale kroketten met een heerlijke vulling en groentekrans	€ 15.00
Duo van kaas en garnaalkroketten	€ 16.00

# Hoofdgerecht Vis

---

Reuze Gamba's 5 gamba's in pittige kruidenolie	€30.00
Paling in't groen Verse Hollandse paling op grootmoeders wijze (300 gr)	€29.00
Paling Maison Verse Hollandse paling bereid met Oud Zottegems bier in roomsausje (300 gr )	€ 29.00
Gebakken Paling Verse Hollandse paling gebakken in hoeveboter met tartaarsausje (300 gr)	€ 29.00
Tongrolletjes 4 tongrolletjes met gerookte zalm en een kreeftensausje met aardappelpuree	€ 30.00
Gebakken Tong Verse tong gebakken in hoeveboter (700 à 800 gr)	€ 35.00
Gebakken Zalm Gebakken zalmoot met graantjesmosterd en tagliatelli	€ 28.00
Gegratineerd Vispannetje Assortiment en Noordzee vis met puree en Chablissausje in de oven	€ 28.00
Scampi Brochette 10 grote scampi op houtskool gegrild, gemarineerd in huisgemaakte kruidenolie	€ 25.00
Scampi Maison 10 grote scampi in kruidige tomatenroomsaus	€ 25.00
Scampi Look 10 grote scampi gebakken in hoeveboter met sjalotjes	€ 25.00
Tomaat Garnaal 2 tomaten met verse garnalen en bijhorende groentjes	€ 32.00
Pikante Inktvis Inktvis in een pikante tomatensaus	€ 30.00

# Hoofdgerecht Vlees

---

Côte à l'os Eerste kwaliteit Belgisch rundsvlees op houtskool Gegrild en opgediend met vleessaus en frietjes ( 2 pers)	€ 56.00
Lamskroontje In oven gebakken met graantjesmosterdsaus, warme groentekrans en aardappelgratin	€ 35.00
Ierse Rib-eye Voor de lekkerbek! Gegrild op houtvuur met kruidenboter	€ 28.00
Filet Mignon Gebakken op de grill, opgediend met salade en frietjes	€ 27.00
Varkenshaasje In hoeveboter gebakken met champignonroomsaus, warme groenten en aardappelgratin	€ 25.00
Mixed Grill Voor de grote honger... +/- 400gr,rundsvlees,kalkoen,Breydelham	€ 26.00
Kippenborst Op houtskool gegrild, opgediend met champignonsaus, salade en frietjes	€ 22.00
Spare Ribs Huisgemarineerde varkensribbetjes (à volonté) met aardappel (lookboter) of frietjes	€ 22.00
Breydelnootham Op houtvuur gegrilde sappige snede Breydelnootham (à volonté) met champignonsaus met aardappel (lookboter) of frietjes	€ 20.00

## Sauzen

Béarnaise	€ 3.00
Champignonroomsaus	€ 3.00
Peperroomsaus	€ 3.00
Provençaalse saus	€ 3.00

# Kids

---

## Voorgerecht Kids

Soep	€ 4.00
Kaaskroket	€ 8.00
Garnaalkroket	€ 9.00

## Hoofdgerecht Kids

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

Deze gerechten serveren we met mayonaise of ketchup

## Kidsmenu € 30.00

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)

# Snacks

---

Boterham kaas of ham Rijkelijk belegd met groenten garnituur	€ 11.00
Croque Monsieur Rijkelijk belegd met groenten garnituur	€ 13.00
Garnaalkroketten Artisanaal bereide garnaalkroketten met groentengarnituur (2 stuks)	€ 17.00
Duo van kaas & garnaalkroket Artisanaal bereide kaas- en garnaalkroket	€ 16.00
Kaaskroketten Artisanaal bereide kaaskroketten met groentengarnituur (2 stuks)	€ 15.00
Gerookte Zalm Groot bord met vers gesneden Schotse zalm met garnituur	€ 18.00
Gerookte Ham 15maand gedroogde Superanoham met meloen en een glaasje Porto	€ 18.00
Supplement frietjes	€ 2.50

# Salades

---

Salade van de Zwalmkoets € 32.00  
Salade met seizoensgebonden ingrediënten op de wijze van de chef

Garnalensalade € 30.00  
Gevarieerde salade met véél garnalen en parmezaanse kaas

Caesar salade € 22.00  
Gevarieerde salade met gebakken kippenblokjes, parmezaanse kaas, spek en ansjovis

Vegetarische salade € 20.00  
Gevarieerde salade en warme groenten

Salades worden geserveerd met frietjes



# Dessert

---

Warme appelgebak geflambeerd met calvados en vanille ijs	€ 10.00
Trio van sorbet met vers fruit	€ 9.00
Sabayon	€ 12.00
Crème Brûlée	€ 9.00
Moelleux au chocolat (huisbereid)	€ 10.00
Chocolademousse	€ 8.00

## IJs

Coupe Maison ( 5 soorten ijs en sorbet met fruit)	€ 11.00
Coupe Aardbeien (seizoen)	€ 10.00
Dame Blanche	€ 7.00
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	€ 6.00
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

## Wafels

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

# Dranken

---

## Frisdranken

Spuitwater	€ 2.50
Plat water	€ 2.50
Coca Cola	€ 2.50
Coca cola zero	€ 2.50
Limonade	€ 2.50
Gini	€ 2.50
Fruitsap	€ 2.50
Appelsap	€ 2.50
Ice tea	€ 2.50
Tonic	€ 2.50
Spuitwater / fles 1L	€ 8.00
Spuitwater / fles 0.5L	€ 5.00
Water natuur / fes 1L	€ 8.00
Water natuur / fles 0.5L	€ 5.00

## Bieren

Jupiler	€ 2.50
Jupiler 00 (alcoholvrij)	€ 3.00
Pater Lieven blond	€ 4.00
Brugse Zot blond	€ 3.50
Brugse Zot sport (alcoholvrij)	€ 3.50
Liefmans kriek	€ 3.00
Carlsberg	€ 2.50
Duvel	€ 4.00
Omer blond	€ 5.00
Westmalle dubbel	€ 5.00
Westmalle tripel	€ 5.00
Karmeliet tripel	€ 5.00
Orval	€ 5.50
Oude Orval min 6 maand	€ 6.50

## Streekbieren

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

## Wijnen

Witte wijn van het huis / fles	€ 23.00
Witte wijn / glas	€ 4.50
Witte wijn van het huis / 0.25L	€ 9.50
Witte wijn van het huis / 0.50L	€ 16.50

Rosé wijn van het huis / fles	€ 23.00
Rosé wijn / glas	€ 4.50
Rosé wijn van het huis / 0.25L	€ 9.50
Rosé wijn van het huis / 0.50L	€ 16.50

Rode wijn van het huis / fles	€ 23.00
Rode wijn / glas	€ 4.50
Rode wijn van het huis / 0.25L	€ 9.50
Rode wijn van het huis / 0.50L	€ 16.50

## Geestrijke dranken

Balegemse Klare jenever 31° ( fris in de mond, jong , sterk, verkwikkend)	€ 6.00
Balegemse O'de Flander Jenever 41° (Topkwaliteit!)	€ 8.00
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
Grand Marnier	€ 8.00
Sambuca	€ 8.00
Licor 43	€ 8.00
Elixir	€ 8.00

Malt Whisky	
Dalwhinnie 15j.Single Highland Malt	€ 12.00
Talisker 10j.Single Malt	€ 12.00
Cragganmore 12j.Single Malt	€ 12.00
Oban, Single Malt	€ 12.00
Lagavulin 16j.Single Malt	€ 12.00
Glenkinchie 10j.The Edinburgh Malt	€ 12.00

## Warme dranken

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

# Wijnkaart

---

## Bubbels

Champagne Maison PrévotEAU Perrier Brut Tradition	€ 45.00
Cava Maison Brut	€ 35.00

## Witte wijn - Frankrijk

### Loire - Domaine Jean Pabiot Pouilly Fumé "Des Fines Caillottes"

100% Sauvignon blanc

Topappellatie uit de Loire. Schitterend familiaal domein.

Mooie rondeur met toetsen van citrus en sterfruit.

Fles 0,75L € 39.00

Fles 0.375L € 21.00

### Loire - Domaine des Trois Noyers Sancerre 0,75 L

100% Sauvignon blanc

Reverdy-Cadet is een klein familiaal domein van ca 8 ha, waar de pluk manueel gebeurt.

Frisse witte wijn met fruitig aroma's, elegante mondstructuur en aangename frisheid in afdronk.

Fles 0.75L € 39.00

Fles 0.375L € 21.00

### Alsace - Domaine Materne-Haegelin "Pinot Gris"

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.

Fles 0.75L € 35.00

### Bourgogne - Domaine de la Denante Saint-Véran "Les Maillettes"

100% Chardonnay

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

Grote complexiteit.

Fles 0.75L € 41.00

### Bourgogne - Domaine Dampé Chablis

100% Chardonnay

Levendige Chablis met mooie minerale toets en impressies van citrus & groene appel.

Heel sympathiek in de mond met een mooi evenwicht.

Fles 0.75L € 39.00

## Witte wijn Zuid-Afrika

### Stellenbosch - Stellenrust Estate "Chardonnay Barrel Fermented"

100% Chardonnay

Stellenrust Estate is opgestart in 1928 in het vermaarde Zuid-Afrikaanse wijngedebiet 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.

Fles 0.75L € 39.00

## Rode wijn - Frankrijk

### **Bordeaux/Linkeroever - Zédé de Labégorce – Margaux**

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.

Fles 0.75 L

€ 49.00

### **Bordeaux/Rechteroever - Château Peyreau – Saint-Emilion Grand Cru**

Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot

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.

Fles 0.75L

€ 41.00

Fles 0.375L

€ 25.00

### **Rhône - Clos des Frè[es] Vacqueyras – Erwin Devriendt (Gentse wijnbouwer)**

Grenache-Syrah-Cinsault-Mourvèdre

Deze topterroir 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.

Fles 0.75L

€ 41.00

## Rode wijn - Italië

### **Toscane - Fattoria Lornano Chianti Classico**

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.

Fles 0.75L

€ 39.00

## Rode wijn – 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.

Fles 0.75L

€ 39.00

## Rode wijn - Zuid-Afrika

### **Stellenbosch - Stellenrust Estate JJ Handmade "Eight Pillars"**

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.

Fles 0.5L

€ 46.00

# Wildmenu Van 1 oktober tot 8 november

---

Glaasje Champagne

Aperitiefhapje

Tourte de porc met pain grille croustillant

Pompoensoep

Penne met romige boschampignons

Sorbet

Steak Edelhert met cognacsaus op een bedje van herfstgarnituren

Mousse van hazelnoot

Koffie Brésor met versnaperingen

Aangepaste wijn en dranken inbegrepen tot aan de koffie

**€ 80.00**



# Suggestiemenu Winter Wild

---

Kir of Cava

Aperitiefhapje

Gerookte Schotse zalm met z'n garnituur

Of

15 maand gedroogde Belgische Superanoham met meloen en porto

Pompoensoep

Steak Edelhert met cognacsaus op een bedje van herfstgarnituren (+€6)

Of

Bouillabaisse op wijze van de chef

Of

Gegrilde Côte à l'os "witblauw" met natuursausje, salade en frietjes.

Wafel met gekarameliseerde appel en vanille ijs bourbon

Koffie Brésor met versnaperingen

Aangepaste wijn en drank inbegrepen.

**€ 70.00**