

PAKHUIS DE ZWIJGER*

ONTBIJT vanaf 8.30 uur

| | |
|--|--------|
| Granola met biologische yoghurt en heidehoning | € 5,00 |
| Croissant met jam van Potverdorie | € 1,75 |

LUNCH 11.00 - 15.30 uur

ZUURDESEM BROOD

| | |
|--|--------|
| Oude kaas met remoulade en ingelegd zuur | € 6,50 |
| Baba ganoush met pecorino | € 7,50 |
| Geitenbokpaté met compote van Potverdorie | € 8,50 |
| Twee kroketten met brood (kaas-rucola of kalf) | € 7,50 |

KLASSIEKERS (met friet en mayonaise)

| | |
|---|---------|
| Hamburger van Lakenvelder rund met dragonmayonaise, tomatenrelish, biologische cheddar en friet | € 13,50 |
| Club Sandwich kip | € 9,50 |
| Club Sandwich gerookte makreel | € 10,50 |

ZUURDESEM TOSTI

| | |
|-------------------------|--------|
| Boerenkaas | € 4,00 |
| Geitenkaas en aubergine | € 5,00 |
| Boerenkaas en boerenham | € 5,00 |

SALADES

| | |
|---|---------|
| Little gem salade met citrus, koolrabi, venkelzaad en gemberdressing | € 9,50 |
| Tabouleh salade met artisjok, vijgen, gekarameliseerde ui en Amsterdamse blaarkopkaas | € 10,50 |



CHECK HET
KRIJTBORD



MELD HET AAN
DE BEDIENING



ZWIJGER-CAFE
WW: dezwijger

PAKHUIS DE ZWIJGER*

DINER 17.30 - 21.30 uur

| | |
|---|---------|
| Syrische baba ganoush met granaatappel en huisgemaakte focaccia | € 7,00 |
| Little gem salade met citrus, koolrabi, venkelzaad en gemberdressing | € 9,50 |
| Tabouleh salade met artisjok, vijgen, gekarameliseerde ui en Amsterdamse blaarkopkaas | € 10,50 |
| Indisch bordje met sajoer van seizoensgroenten, smoor van aubergine, tofu manis, 2 soorten atjar, seroendeng, ei, sambal, kroepoek en rijst | € 18,50 |
| Hamburger van Lakenvelder rund met dragonmayonaise, tomatenrelish, biologische cheddar en friet | € 14,50 |
| Pizza Margherita met napolitana, basilicum en Groningse buffelmozzarella | € 10,00 |
| Pizza Vegetariana met paddenstoelen van Mycophilia, mosterdsla en kruidenolie | € 13,00 |
| Pizza Bianco met huisgemaakte geitenham, rucola en parmezaan | € 13,50 |

BIJGERECHTEN

| | |
|--------------------|--------|
| Groene salade | € 3,00 |
| Huisgemaakte friet | € 4,50 |

NAGERECHTEN

| | |
|---|--------|
| Crème brûlée met amandel-saffraanijs | € 7,00 |
| Bread & Butter van De Tweede Jeugd met druivencompote | € 6,50 |
| IJskuipje van Frozen Dutch | € 3,50 |

SPECIALS
VAN DE CHEF

CHECK DE
DAGKAART

LAST VAN
ALLERGIEËN?

MELD HET AAN
DE BEDIENING

FREE
WIFI

ZWIJGER-CAFE
WW: dezwijger

DRANKEN

Indie drinks € 3,00

Fritzkola

kola – citroen – appel & kers – apfelschorle bio

Feel Good

apple & blueberry – orange & mango

Bionade

gember & sinaasappel – lychee & vlierbes

ChariTea

mate – green – black – red

Canadian RED

cranberry sap

Wostok

rozemarijn & peer – dadel & granaatappel

The Buch Brothers - Kombucha € 3,50

*Gefermenteerde Jasmijn thee
met natuurlijke bubbels*

WIJNEN

Huiswijn Wit € 3,50

Pinot Grigio

Vin de Pays de Val de Loire € 3,80

Chardonnay

Huiswijn rood € 3,50

Sangiovese / Merlot

Cuvée Premium Chateau € 3,80

Salitis Cabardes

Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache

Huiswijn rosé € 3,50

Pinot Grigio

BIEREN - Van de tap

Hertog Jan 2,50

Leffe Blond 4,00

La Chouffe 4,00

Seizoensbier 4,00

BIEREN - Op fles

Vedett 3,50

Duvel 4,00

Leffe Bruin / Tripel 4,50

Hoegaarden Radler 3,50

Jupiler malt 0,0% 2,50

INDIE BRANDS BIEREN

Brouwerij het IJ - I.P.A. € 4,50

*Donkerblond bier met een uitgesproken
hopsmaak. Fruitige en licht bittere afdronk (7%)*

Brouwerij het IJ - IJwit € 4,50

*Heerlijk fris witbier met lichte kruidige
en citrusachtige tonen (6,5%)*

Bird Brewery - Rumoerige roodborst € 4,50

*Gebalanceerde smaak en mooie fruit-
en karameltonen (5,8%)*

Oedipus - Thai Thai € 4,50

*Een heerlijke tripel, gebrouwen
met Thaise kruiden en specerijen (8%)*

Gebrouwen door vrouwen - Gin Weizen € 4,50

*Lekker zoet en fris met de speciale
smaak door de gin kruiden (6%)*

A'dam Brew Boys - Pale Ale € 4,50

*Citrus aroma's, bloemen en noten en een
prettige bitterheid geven deze pale ale body (5,4%)*

SNACKS

WARM 11.00 - 21.30 uur

6 stuks € 5,50

Bitterballen

Rendangkroketjes

Ganzenbitterballen

Oesterzwamballen van Gro Mushrooms

Bieterballen

Zeewier loempia's

Gemengd bittergarnituur - 16 stuks € 12,50

Wilde ganzenrilette € 6,00

geserveerd met crackers

Go Pure € 3,00

diverse smaken, organic handcooked chips

Tony Chocolonely € 2,50 / 4,50

diverse smaken

Wonderbars € 2,50

diverse smaken, veganistische repen

zonder gluten, lactose & suiker

Koeken van de Koeckebackers vanaf €2,00

Voor ons menu werken wij samen met o.a. de volgende lokale leveranciers:

Bokkenbunker

Langs de Lek tussen Houten en Nieuwegein, rond de bunkers van de Hollandse Waterlinie, bevindt zich de Bokkenbunker. Daar geeft Lydia van Maurik bokjes, het 'bijproduct' van de melkgeitenhouderij, een bokwaardig leven. De bokjes worden geboren op de Geertjes Hoeve - een melkgeitbedrijf in Haarzuilens - waar ze opgroeien tot melkgeit, en verhuizen daarna naar de Bokkenbunker. Zo worden ze gered van vroege slacht of export en krijgen ze een vrij en gezond leven. Na 7 maanden worden ze door slachterij van Kooten geslacht en krijgen wij ze bij Pakhuis de Zwijger binnen. We verwerken alle delen van het dier tot dagelijks wisselende specials: patés, tajines, ribs, rollades, soepen, sauzen en de inmiddels vermaarde Pulled Goat.

Mycophilia

Mycophilia is een onderzoeksbedrijf met een passie voor paddenstoelenteelt. Ze ontwikkelen innovatieve en energiebesparende producten en productietechnieken. De paddenstoelen worden in een eigen laboratorium geteeld in Amsterdam-Noord.

Koeien van Jelle

De 'Koeien van Jelle' zijn Lakenvelders, een oud Hollands runderras dat als een van de weinige koeiesoorten tot de slow-food beweging hoort. De kudde, waarin koeien en kalveren samenleven, heeft een goed leven in het Twentse Tweekelo. De koeien grazen in prachtige weides vol geurige grassen, klavers en kruiden. Ze lopen het hele jaar buiten, drinken gezond water uit eigen bronnen en worden 's winters bijgevoerd met hooi van natuurgronden. Geen krachtvoer, geen mais, geen soja. Hierdoor komen er geen onnatuurlijke stoffen in het vlees waardoor de natuurlijke smaak ook echt wordt behouden. De Koeien van Jelle mogen er een tijdje over doen om groot te worden. Het vlees is fijn van structuur, met veel smaak en een fijne dooradering van gelijkmatig verdeeld vet. Je proeft dat de natuur zijn gang heeft kunnen gaan!

De Tweede Jeugd

Iedere dag blijft er bij bakkers enorm veel brood over. De Tweede Jeugd pikt dit op en maakt er tosti's, croutons en broodkruim van. Pakhuis de Zwijger serveert hun Bread&Butter die gemaakt is met boerenjongens, walnoten en sinaasappel.

duurzaam gevangen vis, recht van de afslag, van Vis op Zuid - buffelmozzarella van Orobianco uit Groningen Amsterdamse blaarkopkaas (van vegetarisch stremsel) van Vandenbrug - jam en compote van Potverdorie honing van Imkerij de Oase - ganzenbitterballen van 'Schipholgans' van de Keuken van het Ongewenst Dier oesterzwamballen van GRO Mushrooms - zuurdesem van Dit Is Brood - brood van bier van BrouwBrood rendangkroketjes van Bartje Boemboe - wilde ganzenrilette van Coco Conserven

Meer informatie over ons en onze leveranciers vind je op dezwijger.nl/eetcafe