

PAKHUIS DE ZWIJGER*

ONTBIJT vanaf 8.30 uur

Granola met biologische yoghurt en heidehoning	€ 4,00
Croissant met jam van Potverdorie	€ 2,00
Homemade patisserie	zie bar

LUNCH 11.00 - 15.30 uur

ZUURDESEM BROOD

Oude kaas met mosterd en zuur	€ 6,50
Aubergine caponata	€ 7,50
Geitenham met picalilly	€ 8,00
Twee kroketten (kaas-rucola of kalfsvlees)	€ 8,00
Stadsplank met o.a. huisgemaakt brood, twee dips, gemarineerde olijven en ingelegde groenten	€ 11,00

KLASSIEKERS (met friet en mayonaise)

Hamburger van Lakenvelder rund met huisgemaakte ketchup, zure komkommer en cheddar	€ 13,50
Club Sandwich kiprollade	€ 10,00
Club Sandwich gerookte makreel	€ 10,00

ZUURDESEM TOSTI

Boerenkaas	€ 4,00
Boerenkaas en beenham	€ 5,00
Comté en gekarameliseerde ui	€ 6,00

SALADES

Radicchio salade met blaarkopkaas, hazelnoot, spruitjes, pastinaak en cranberydressing	€ 10,50
----------------------------------------------------------------------------------------	---------



CHECK DE
DAGKAART



MELD HET AAN
DE BEDIENING



ZWIJGER-CAFE
WW: dezwijger

DINER 17.30 - 21.30 uur

Radicchio salade met blaarkopkaas, hazelnoot, spruitjes, pastinaak en cranberrydressing	€ 10,50
Stadsplank met o.a. huisgemaakt brood, twee dips, gemarineerde olijven en ingelegde groenten	€ 11,00
Rijk gevulde bouillabaisse met rouille en geroosterd brood	€ 13,00
Koreaans stoofgerecht met paddenstoelen, knolselderij, rijst en kimchi	€ 15,00
Tajine van geitenpoulet met groenten, kweepeer en couscous	€ 18,00
Grote Mannen Zuurkool met aardappelpuree, jus en worst	€ 17,50
Hamburger van Lakenvelder rund met huisgemaakte ketchup zure komkommer, cheddar en frieten	€ 14,50
Pizza Margherita met Groningse buffelmozzarella	€ 12,00
Pizza Bianco met geitenham en rode uiensalsa	€ 14,50

ERBIJ

Groene salade	€ 3,00
Huisgemaakte frieten met mayonaise	€ 4,00

NAGERECHTEN

Chocomousse van Tony Choclonely	€ 5,50
Zelfgebakken taart van de dag met bol ijs	vraag bediening of zie wandbord
IJskuipje van Frozen Dutch	€ 3,50



**CHECK DE
DAGKAART**



**MELD HET AAN
DE BEDIENING**



**ZWIJGER-CAFE
WW: dezwijger**

DRANKEN

INDIE DRINKS € 3,00

Fritzkola

kola – citroen – appel-kers – apfelschorle bio

Bionade

gember-sinaasappel – lychee-vlierbes

ChariTea

mate – green – black – red

Canadian RED

cranberrysap

Wostok

rozemarijn-peer – dadel-granaatappel

Schulp

appel-peer

Kambutcha – The Buch Brothers € 3,50

Gefermenteerde Jasmijnthee met natuurlijke bubbels

WIJNEN

Huiswijnen € 3,50

Wit – Sauvignon Blanc

Rood – Merlot

Wit € 4,25

Grand Valensac – Chardonnay

Rood € 4,25

Chateau Salitis 2012 – Cabernet Sauvignon, Syrah en Grenache

BIEREN – Van de tap

Hertog Jan € 2,50

Leffe Blond € 4,00

La Chouffe € 4,50

Seizoensbier € 4,50

BIEREN – Van de fles

Vedett € 3,50

Duvel € 4,00

Leffe Bruin / Tripel € 4,50

Hertog Jan Bastaard Gember & Citroen € 3,50

Liefmans Fruitesse € 3,50

Jupiler malt 0,0% € 2,50

LOKALE BIEREN € 4,50

Brouwerij het IJ – I.P.A.

Donkerblond bier met een uitgesproken hop-smaak. Fruitige en licht bittere afdronk (7%)

Brouwerij het IJ – IJwit

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

Brouwerij het IJ – Zatte

Een stevige tripel met de geur van vers fruit en hier en daar een vleugje graan (8%)

Bird Brewery – Rumoerige roodborst

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

Two Chefs Brewing – Tropical Ralphie

Een weizen met een fris en fruitig boeket aan aroma's en smaken (5%)

Brouwerij De Zwijger – Superblond

Heerlijk fris bier met een lichte citrusmaak (6%)

Oedipus – Mama

Een hoppige, frisse pale ale met een licht bittere afdronk (5%)

SNACKS

WARM 11.00 - 21:30 uur

6 stuks	€ 5,50	Go Pure	€ 3,00
Bitterballen		<i>diverse smaken, organic handcooked chips</i>	
Rendangkroketjes		Tony Chocolonely	€ 2,50 / 4,50
Ganzenbitterballen		<i>diverse smaken</i>	
Oesterzwamballen van Gro Mushrooms		Wonderbars	€ 2,50
Bieterballen		<i>diverse smaken, veganistische repen zonder gluten, lactose & suiker</i>	
Zeewier loempia's		Koeken van de Koeckebackers	vanaf €2,00
Gemengd bittergarnituur - 16 stuks	€ 12,50		

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

Bokkenbunker

Lydia van Maurik houdt zich sinds 2016 bezig met bokjes, het 'bijproduct' van de melkgeitenhouderij. Ze redt ze van een vroege slacht of export en na een vrij en gezond leven worden de biologische bokken na 7 maanden geslacht. Wij verwerken alle delen van het dier tot wisselende gerechten zoals paté, tajine, racks en geitenham.

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!

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.

Vis op Zuid

Sinds twee jaar koopt Pakhuis de Zwijger vis bij Vis op Zuid, de winkel van Michael Duijn. Michael verzamelt elke ochtend de meest verse en duurzame vis. Hij koopt rechtstreeks op de visafslag. Een groot deel van de inkoop betreft hij van de TX36. Dit schip vist als een van de weinige boten elektrisch waardoor de zeebodem nauwelijks schade ondervindt. De bouillabaisse op onze kaart is iedere week gevuld met andere vissoorten. Hierbij wordt gelet op welke vissen in het seizoen zijn en of ze gevangen zijn volgens het MSC keurmerk (strengste en meest veel omvattende milieukeurmerk van wildvangst). Maar belangrijker nog: er wordt gezocht naar zogeheten 'bijvangst': vissen die tussen grote scholen populaire vissoorten in het net belanden en normaliter als onverkoopbaar restproduct worden weggegooid. Vraag onze bediening naar welke vissoorten er vandaag in de bouillabaisse zitten of kijk op een van de wandborden.

*buffelmozzarella van Orobianco uit Groningen - rendangkroketjes van Bartje Boemboe
Amsterdamse blaarkopkaas (van vegetarisch stremsel) van Vandenbrug - jam en compote van Potverdorie
honing van Imkerij de Oase - oesterzwamballen van GRO Mushrooms - groenten en kruiden van Wim Bijma
varkensvlees van Buitengewone Varkens - zuur van Zuurhandel De Leeuw - brood van Dit Is Brood*

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