

# PAKHUIS DE ZWIJGER\*

**DINER** 17.30 – 21.30 uur

Huisgemaakt brood met keuze uit diverse dips Keuze uit: baba ganoush – hummus – vegan aioli – tapenade	€ 5,00
Groene salade met gegrilde groenten, zoete aardappelbolletjes en Noord-Hollandse witte kaas van landgoed Willibrordus	€ 13,00
Falafelsalade met knapperige rauwkost en verschillende soorten gepickelde groenten met een tahini dressing	€ 13,00
Melanzane alla Parmigiana, aubergineschotel met tomaat, mozzarella, basilicum en huisgemaakt brood	€ 15,00
Marokkaanse Tajine met seizoensgroenten van o.a. stadstuinderij NoordOogst met een tabouleh salad	€ 16,00
PdZ vleesstoofpotje met aardappeltjes, huisgemaakte mosterd en een frisse salade	€ 18,00
Hamburger met boerenkaas, romige mayonaise, sla, tomaat, ui en zuur, daarbij salade en frietjes in de schil	€ 16,00
Pizza Margherita met Groningse buffelmozzarella en basilicum	€ 12,50
Pizza Bianca met paddenstoelen van Mycophilia en oregano-olie	€ 12,50

## ERBIJ

Groene salade	€ 3,50
Huisgemaakte friet met mayonaise	€ 4,00
Huisgemaakte friet met stoofvlees	€ 7,00

## DESSERT

Hangop met fruit van het seizoen	€ 6,00
Chocolademousse met crumble	€ 6,00
Homemade Bread & Butterpudding met vanillesaus	€ 6,00

SPECIALS  
VAN DE DAG

CHECK DE  
DAGKAART

ALLERGIEËN?

MELD HET AAN  
DE BEDIENING

FOOD FOR  
THOUGHT?

CHECK ONS PROGRAMMA  
OP DEZWIJGER.NL/AGENDA

FREE  
WIFI

ZWIJGER-CAFE  
WW: [dezwijger](http://dezwijger.nl)

# PAKHUIS DE ZWIJGER\*

## ONTBIJT vanaf 8.30 uur

Granola van Instock met heidehoning en biologische yoghurt	€ 4,00
Croissant met huisgemaakte jam en roomboter	€ 2,00
Pattiserie	zie bar

## LUNCH 11.00 – 15.30 uur

Speltbrood met oude boerenkaas, mosterd en pickels	€ 7,00
Speltbrood met paddenstoelentapenade en blauwe kaas	€ 9,00
Lunchcombinatie: huisgemaakt brood, soep van de dag, salade en vegetarische quiche	€ 12,00
Groene salade met gegrilde groenten, zoete aardappelbolletjes en Noord-Hollandse witte kaas van landgoed Willibrordus	€ 13,00
2 kroketten van de Koeien van Jelle op brood met mosterdmayonaise	€ 9,00
2 oesterzwamkroketten van Mycophilia op brood met mosterdmayonaise	€ 9,00
2 paddenstoelenkroketten op basis van runderbouillon op brood met mosterdmayonaise	€ 9,00
Hamburger met boerenkaas, romige mayonaise, sla, tomaat, ui, zuur en frietjes in de schil	€ 14,00

SPECIALS  
VAN DE DAG

CHECK DE  
DAGKAART

ALLERGIEËN?

MELD HET AAN  
DE BEDIENING

FOOD FOR  
THOUGHT?

CHECK ONS PROGRAMMA  
OP DEZWIJGER.NL/AGENDA

FREE  
WIFI

ZWIJGER-CAFE  
WW: dezwijger

# PAKHUIS DE ZWIJGER\*

## SNACKS

**WARM** 11.00 - 21:30 uur

<b>6 stuks</b>	<b>€ 5,75</b>	<b>Go Pure organic handcooked chips</b>	<b>€ 3,25</b>
– Bitterballen	– Oesterzwamballen	<b>Tony Choclonely</b>	<b>€ 2,60 / 4,60</b>
– Rendangkroketjes	– Bieterballen	<b>Wonderbars</b>	<b>€ 2,50</b>
– Ganzenbitterballen	– Zeewierloempia's	<i>diverse smaken, veganistische repen zonder gluten, lactose &amp; suiker</i>	
<b>Gemengd bittergarnituur – 16 stuks</b>	<b>€ 13,00</b>	<b>Diverse huisgemaakte taartjes</b>	<b>€ 4,00</b>

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

### Melk, yoghurt en verse kazen

*Kaasmakerij Landgoed Willibrordus* achter de duinen in Heiloo levert biologische zuivel van de blaarkop-koe van boerderij Natuurlijk Genoegen in Driehuizen. Dit bedreigde oudhollands koeienras geeft niet veel, maar zeer hoogwaardige melk die op de kleinschalige sociaal ondernemende kaasmakerij alleen wordt gepasteuriseerd en niet afgeroomd of gehomogeniseerd zoals alle andere melk. Boerderij – kaasmakerij – Pakhuis de Zwijger: een simpele, korte Noord-Hollandse keten. Geniet van de volle romigheid!

### Paddenstoelen

*Mycophilia* kweekt paddenstoelen op houtmeel en andere reststromen uit de polder op een duurzame wijze. Bij de teelt van de paddenstoelen blijven er voetjes over, deze vormen de basis voor de oesterzwambitterballen en –kroketten.

### Groenten

*Stadstuinderij NoordOogst* is een biologische tuinderij van Marijke Droog met groentes, kruiden, eetbare bloemen en een voedselbos. Wekelijks komen er mensen uit de buurt zelf hun groentes oogsten. Uit de kas komen groentes en basilicum. De samenwerking met Pakhuis de Zwijger om de lokale groentes te verwerken in het menu is een mooi voorbeeld voor een bewustere toekomst. Lokaal eten elke dag. Geen overbodige transporten, geen extra koelingen, maar vers eten op je bord. De smaak van liefdevol geteelde groentes.

### Varkensvlees

*Buitengewone Varkens* laat varkens in akkers, bossen en weilanden wroeten, scharrelen en luieren. In Amsterdam gebeurt dat op het terrein NoordOogst, waar ook de Stadstuinderij zit. De varkens wroeten een gedeelte van hun voer zelf bij elkaar en door de combinatie van voer, frisse lucht en veel beweging wordt een sublieme vleessmaak verkregen.

### Onkruidenboter

Onkruidenboter van *Van de Koe* is bedacht in de (on)kruidenrijke weide van onze boeren. Boeren met aandacht voor de natuur: het bodemleven, insecten en broedplekken voor weidevogels zoals de grutto. Onze biologische boter is op smaak gebracht met zwarte knoflook. De 20 dagen gefermenteerde knoflook zorgt voor een intense umami smaak.

### Hamburgers en kroketten

In het Twentse Twekkelo grazen de *Koeien van Jelle*: het gaat om het oud Hollandse Lakenvelder-ras, dat zonder preventieve antibiotica het jaar rond buiten blijft. De lakenvelder is een van de weinigen koeienrassen die bij de Slowfoodbeweging hoort. Het vlees wordt van kop tot staart verkocht aan particulieren en aan enkele horeca-gelegenheden. Aan Pakhuis de Zwijger levert Jelle hamburgers van het mooi dooraderde vlees. Van de botten van de Lakenvelder runderen van Jelle trekt *Earthfood* heerlijke helende bouillons. Het vlees dat daarbij overblijft vormt de basis van de romige vleesvulling van de hand-gerolde kroketten.

**Meer informatie over ons en onze leveranciers vind je op [dezwijger.nl/eetcafe](https://dezwijger.nl/eetcafe)**

# PAKHUIS DE ZWIJGER\*

## DRANKEN

### INDIE SAPPEN

€ 3,25

Verse jus d' orange

Canadian RED

*cranberrysap*

Schulp

*appel-peer*

### INDIE DRINKS

€ 3,50

Fritzkola

*kola – citroen – appel-kers – apfelschorle bio*

Bionade

*gember-sinaasappel – lychee-vlierbes*

ChariTea

*mate – green – black – red*

Wostok

*rozemarijn-peer – sinaasappel-vanille*

Ginger Beer

Kambutcha – The Buch Brothers

*Gefermenteerde Jasmijnthee  
met natuurlijke bubbels*

### WIJNEN

Huiswijnen

€ 3,50

*Wit – Sauvignon Blanc*

*Rood – Merlot*

*Rosé*

Wit

€ 4,25

*Grand Valensac – Chardonnay*

Rood

€ 4,25

*Chateau Salitis 2012 – Cabernet  
Sauvignon, Syrah en Grenache*

### BIEREN – Van de tap

Hertog Jan

€ 3,00

Leffe Blond

€ 4,25

La Chouffe

€ 4,50

Seizoensbier

€ 4,50

### BIEREN – Van de fles

Vedett

€ 4,00

Duvel

€ 4,00

Leffe Bruin / Tripel

€ 4,50

Hertog Jan Bastaard Gember & Citroen

€ 4,50

Liefmans Fruitesse

€ 3,50

Jupiler malt 0,0%

€ 2,50

### LOKALE BIEREN

€ 4,80

Brouwerij het IJ

*IJwit – Witbier (6,5%)*

Brouwerij het IJ

*IPA – India Pale Ale (7%)*

Instock x Brouwerij Troost

*Pieper Bier – Pale Ale (4,7%)*

Brothers in Law

*American Brown Ale (5,8%)*

Brouwerij Kleiburg

*Tripel IPA (9,5%)*