

GEZONDHEID

Wellness is een begrip welke zich de laatste jaren steeds verder heeft ontwikkeld. Ik zie Wellness als een gezonde levensstijl waar vitaliteit, ontspanning én gezond eten onderdelen van zijn. Mijn team en ik willen dan ook graag een bijdrage leveren aan uw welzijn.

Op al onze menukaarten zijn verantwoorde gerechten terug te vinden. Deze gezonde gerechten zijn gemakkelijk te herkennen doordat ze zijn gemerkt met het Zwaluwhoeve keurmerk.

Op deze manier adviseer ik u om een verantwoorde en gezonde keuze te maken.

Chef-kok Wellnessresort de Zwaluwhoeve



DINER KAART

OUDE DEEL

VOORGERECHTEN € 7,50

Likkepot van Veluws varkensvlees met kappertjes, augurk en een krokant laagje van desembrood van de molen uit Hulshorst

Carpaccio van rund met rucola, pesto, oude kaas en pijnboompitten

Bonbon van gerookte zalm met een antiboise van Hollandse garnalen en komkommer

Club sandwich van gegrilde aubergine, aardappel en rucola en een crème van truffelmayonaise

Soep van de dag met een krokant laagje van rozemarijn

Brood en boter € 1,50 per persoon

SPECIALITEITEN (MEERPRIJS VAN € 6,00)

Gebakken coquilles met een mousseline van bloemkool en pata negra ham

Geroosterd Veluws krentenbrood met gebakken eendenlever en een compote van bosbessen en kaneel

Salade van de moestuin met Hollandse garnalen, gerookte zalm en IJsselmeerpaling



DINER KAART

OUDE DEEL

MAALTIJDSALADES € 14,50

Geitenkaas

Salade met lauwwarme geitenkaas, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en heidehoning

Gamba's

Salade met gebakken gamba's met uitgebakken bacon, oude kaas en een limoenvinaigrette

Mozzarella

Gesneden tomaat en buffelmozzarella met rucola, walnoten en een dressing met aceto balsamico

Kip

Salade met gerookte kip, gedroogde tomaat, appel en een yoghurt dressing



DINER KAART

OUDE DEEL

HOOFDGERECHTEN € 19,50

Dagverse vis van de afslag met bijpassende garnituren

Biefstukpuntjes met een zachte pepersaus

Gegrilde spies van rund- en kalfsvlees met satésaus, nootjes en kroepoek

Gebraden varkenshaas met een bospaddenstoelen roomsaus

Penne pasta met groentes uit de moestuin met gepofte tomaatjes en Parmezaanse kaas

*Bij onze hoofdgerechten serveren wij een aardappelgarnituur en salade
[onze vleesgerechten bakken wij altijd 'medium' tenzij u anders aangeeft].*

SPECIALITEITEN (MEERPRIJS VAN € 7,50)

Gegrilde reuzengarnalen in schil met kruidenboter, chilimayonaise

Gebakken Veluws hertenrugfilet op gestoofde seizoensgroentes met een jus van sjalot

Gebraden ossenhaas met gebakken eendenlever en een jus van laurier

Indien u dieetwensen heeft, laat het ons weten en er komt een kok aan tafel die samen met u een maaltijd samenstelt.



DINER KAART

OUDE DEEL

DESSERTS € 7,50

Trio van roomijs met een coulis van rood fruit en gebrande amandelen

Crème brûlée van bourbon vanille met bastognekoekjesroomijs

Vanilleroomijs van de boerderij met slagroom en warme chocoladesaus

Chocolademousse met frambozenklets koppen

SPECIALITEITEN

Kaasplateau (meerprijs € 5,00)

Zorgvuldig geselecteerd uit verschillende landen met daarbij heerlijke olijven, walnoten, brood en eigengemaakte jam

Ijsdessert (meerprijs € 1,00)

Tarte tatin van appel met warme roodfruit compote en boerenroomijs

