

SAM SAM MENU (v.a. 2 personen)

€ 34,50 p.p.

Verrassingsmenu bestaande uit een proeverij van 11 gerechten verdeeld over 3 gangen om met minimaal 2 personen van te genieten.
(per persoon 6 amuses, 2 hoofdgerechtereidingen van de dag en 3 desserts)

ACTIE: Elke dinsdag, woensdag en donderdag: Sam sam menu voor maar

€ 29,50 p.p.

VOORGERECHTEN

Rondje Swinckels (v.a. 2 personen)

€ 12,50 p.p.

Etagère met diverse amuses. Wij serveren 6 stuks per persoon.
Als u toch graag een ander voorgerecht wenst dan bestelt u deze etagère gewoon als hapje bij het aperitief voor meerdere personen.

Carpaccio

€ 10,50

Dun gesneden rundvlees van Maas-Rijn-IJssel zijlende met aceto balsamico, pesto, rucola en Parmezaanse kaas.

Swinckels zalm

€ 9,90

3 bereidingen van in "De Dikke Big" huisgerookte zalm:
• Bonbon gevuld met gemarineerde appelbleekselderijsalade
• Taartje met dille, rode ui en crème fraîche
• "Carpaccio" met frisse komkommersalade en dragonsaus
Onze zalm wordt gerookt bij een temperatuur van 22 graden waarbij de lichte smelting van het vet, het visvlees extra mals maakt.

Salade (vegetarisch)

€ 8,90

Frisse salade met lauwwarme geitenkaasbolletjes met dadel, sesamzaad, gehakte noten en zaden met een lichtzoete vinaigrette.

Gambas

€ 9,50

In panko, knapperig gebakken grote garnalen met spicy dip van chili, soja en koriander, frisse komkommer met sesamzaadjes en wasabimayonaise.

Huwelijk tussen Achterhoek en Veluwe

€ 14,50

Krokant gebakken "Achterhoekse" kalfszwezerik met jus van rode wijn en in "De Dikke Big" zacht gegaard en gemarineerd buikspek van Veluws landvarken met chutney van pruimen en een vleugje steranijs.

Champignons Dordogne (vegetarisch)

€ 8,90

In bierbeslag gefrituurde champignons met warme knoflooksaus.

Uienoep (vegetarisch)

€ 7,50

Heerlijke huisgemaakte kruidige uiensoep met croutons van knoflook en Parmezaanse kaas.

"DE DIKKE BIG"

Het grootste geheim van "Swinckels in Twello". "De Dikke Big" is een koosnaampje voor ons belangrijkste deel in de keuken. "De Big", zoals wij hem zelf noemen helpt ons bij de rijping van ons vlees, het roken van de producten, langzame garingen, drogen, konfijten enz. Door te vragen krijgt u geen antwoord, door te proeven wel.

SPECIALITEIT (v.a. 2 personen)

Visproeverij

€ 27,50 p.p.

Dé specialiteit van deze kaart. Een hoofdgerecht voor 2 personen bestaande uit een halve gegratineerde kreeft, 6 pankogarnalen, vis van de dag en zeebaarsfilet. Genieten en delen met minimaal 2 personen van deze heerlijke zeevruchtenschotel. Geserveerd met diverse sauzen.

HOOFDGERECHTEN

Drieluik(vegetarisch)

€ 18,50

Italiaanse proeverij van risotto met truffelolie, hartig taartje van spinazie, zongedroogde tomaat, noten en gorgonzola en een frittata van groene asperges met Parmezaanse kaas.

Vis van de dag

€ 18,50

Verse vis van de dag volgens het marktaanbod.
Vraag uw gastheer/vrouw naar "the catch of the day" of kijk op ons krijtbord.

Kreeft en scampi

€ 26,50

Halve kreeft gevuld met grote garnalen en eigen staartvlees gegratineerd met knoflookkruidensaus en Parmezaanse kaas.

Zeebaars

€ 19,90

Op de huid gebakken zeebaarsfilet en citrusrisotto met bosui, peen en tuinerwten geserveerd met een saus van witte wijn en truffel.

Veluws landvarken

€ 18,90

Varkenshaas van Veluws landvarken omwikkeld met gerookt spek en gevuld met pruimen geserveerd met jus van gekonfijte meloesuitjes.

Eend

€ 19,50

In ganzenvet gekonfijte borstfilet van Hollandse boerderij-eend met appelstroopmarinade geserveerd met "hete bliksem" van aardappel, zuurkool en zoete appel.

"ACHTERHOOKS OLDERWETS" RUNDVLEES

Tournedos (200 gram)

€ 24,50

Gebakken Maas-Rijn-IJssel biefstuk van de haas gerijpt in "De Dikke Big" met rode wijnsaus van eigen jus.
Tournedos is het malste deel van het rund, gesneden van de ossenhaas.

Ribeye (250 gram)

€ 22,50

Gegrilde ribeyesteak van Maas-Rijn-IJssel geserveerd met knoflookkruidenboter.
Ribeye is door het randje en oog van vet een zeer mals en smakelijk deel van het rund.

Prime Rib Steak (350 gram)

€ 26,50

Gegrilde robuuste lendesteak van Maas-Rijn-IJssel geserveerd met steakmarinade.
Prime rib lijkt op een T-bone steak, maar dan zonder het stukje ossehaas en wordt gesneden van het deel tussen de ribeye en de dunne lende(entrecôte).

Omdat wij werken met verse ingrediënten kan het voorkomen dat niet alle gerechten voorradig zijn.

Swinckels

restaurant en terras
in Twello

Swinckels

restaurant en terras
in Twello

NAGERECHTEN

Ijsjes 3 smaken ijs van de ambachtelijke Italiaanse ijsmaker Talamini. Helemaal uit Twello!	€ 7,50
Trio Proeverij van 3 desserts van de dag. Diverse smaken om de avond mee af te sluiten.	€ 8,50
Bavarois Taartje van Wilpse boerenyoghurt met een gelei van sinaasappel en een compote van mandarijnen.	€ 7,50
Carrot cake Zoetige worteltaart met amandel en vanillesaus. Een hardloper in Amerika en uitstekend beoordeeld tijdens onze “sneakpreview”.	€ 7,50
Tiramisu Dit Italiaanse dessert is inmiddels onze specialiteit geworden; lange vingers, mascarpone, cacao, koffie en likeur. Wij gaan rond met de schaal en maken een heerlijk bordje voor u klaar.	€ 7,50
Kaas, kaas, kaas Proeverij van 5 geselecteerde kazen, meestal Hollands en uit de regio met diverse smaakmakers en “Twelsche” roggeknaar. Onze kaasplank laat zich uitstekend combineren met onze portproeverij van 3 soorten port à 6,50	€ 9,50
Onze desserts kunt u laten begeleiden door één van de dessertwijnen: Saussignac	€ 3,90
Muscat de Riversaltes	€ 3,90
Pedro Ximenez nectar	€ 4,80
SPECIALE KOFFIES Onze speciale koffies worden bereid van Paul Manetti Organic koffie met de aangegeven digestieve, basterdsuiker en slagroom.	€ 6,90
French coffee met Grand Marnier of Cointreau	
Irish coffee met Jameson Irish whiskey	
Italian coffee met Amaretto of Sambuca	
DOM coffee met DOM Benedictine	
Brazilian coffee met Tia Maria	
Spanish coffee met Licor 43	
Swinckels koffie Koffie/thee naar keuze met een los geserveerd klein likeurtje naar keuze	
BOB coffee Alcoholvrije speciale koffie met smaak van de dag	€ 5,50

Standaard serveren wij dinerkoffie met zoete lekkernijen v.a € 3,50
Geef aan als we de lekkernijen mogen weglaten.

Hoe gaan wij te werk?

Swinckels in Twello staat voor kwaliteit en gastvrijheid in monumentale sfeer. Wij houden het graag gewoon, maar willen de gast wel verwennen met goede kwaliteit als het om eten en drinken gaat. Dit betekent dat wij steeds weer op zoek gaan naar de beste leveranciers om dit te waarborgen. Daarnaast richten wij ons zo veel mogelijk op uw wensen, omdat u tenslotte een avondje uit bent. Het is wel belangrijk dat u de wensen kenbaar maakt anders kunnen wij hier niet op inspelen.

De kaart

Wij zijn gespecialiseerd in ambachtelijke bereidingswijzen. Dit betekent dat wij uitsluitend verse ingrediënten inkopen als basis voor onze gerechten. Wij maken zelf de sauzen, soepen, gerookte zalm en vele andere specialiteiten. Daarnaast rijpen wij zelf het merendeel van het vlees in de “Dikke Big”.

De Dikke Big

Het grootste geheim van “Swinckels in Twello”. “De Dikke Big” is een koosnaampje voor ons belangrijkste deel in de keuken. “De Big”, zoals wij hem zelf noemen helpt ons bij de rijping van ons vlees, het roken van de producten, langzame garingen, drogen, konfijten enz. Door te vragen krijgt u geen antwoord, door te proeven wel.

‘Achterhoek Olderwets’

Eén van de specialiteiten van “Swinckels in Twello” is het rundvlees. Wij gebruiken het vlees van Maas-Rijn-IJssel roodbont runderen. Onze koeien lopen gewoon lekker in de wei bij kleine boeren in de Achterhoek en hebben een onbezorgd leven gehad. Dat vinden wij belangrijk!

Wat biedt Swinckels in Twello nog meer?

Deze vraag is bijna niet te beantwoorden. Wij passen ons graag aan de wensen van de gast aan en zoals u weet: ‘Zoveel mensen, zoveel wensen.’ Maar om toch een idee te geven, kunnen wij een aantal voorbeelden noemen:

Gezelschappen

Voor een verjaardag, jubileum, uitje van uw werk of gewoon met een vriendenclub bent u van harte welkom bij ons. Afhankelijk van de grootte van het gezelschap stellen wij een programma en menu op maat samen. Te denken valt aan private dining in onze Heertjeskamer, een amusemenu, buffet op het terras, brunch, lunch, high tea enz.

Zakelijk

Wij verzorgen ook uw vergadering of productpresentatie in monumentale sfeer. Wij beschikken over flip-overs en gratis wireless internet. Ook hiervoor maken wij een arrangement op maat. In combinatie met een lunch of diner berekenen wij veelal geen zaalhuur. Daarnaast is Swinckels in Twello een uitstekende lokatie voor uw zakenlunch of diner.

Lunch

Hoewel de normale lunchtijd buiten onze openingstijden valt, is het zeker mogelijk met een gezelschap van onze diverse luncharrangementen gebruik te maken. Vraag uw gastheer/vrouw naar de mogelijkheden.

Kadobonnen

Ons assortiment kadobonnen is uitgebreid met een aantal opties, zodat de ontvanger niet kan zien welk bedrag u heeft besteed. U kunt hierbij denken aan een lunch, 3-gangendiner of high tea. Ideaal voor bedrijven die hun personeel eens willen verwennen en niet al die kerstpakketten willen onderzoeken.

Nog meer?

Jazeker, maar hiervoor is het verstandig even een afspraak te plannen, zodat wij volledig op uw wensen kunnen inspelen. Ook kunt u een kijkje nemen op onze site, waar ook de aanbiedingen en arrangementen voor de feestdagen vermeld staan.

De medewerkers van Swinckels in Twello wensen u een fantastische avond toe!

www.swinckelsintwello.nl

Tot een volgende keer bij Swinckels in Twello!

www.swinckelsintwello.nl