



## Unsere tägliche Abend-Empfehlung:

### *Suppen, Vorspeisen und andere Leckereien*

#### **Samtige Karotten-Ingwer-Cremesuppe** ✓

mit Knusperbrotsegel und feinen Kräutern

€ 5,50

#### **Fruchtige Tomatensuppe** ✓

mit Basilikum-Pesto, feinen Kräutern und knusprigen Croûtons

€ 4,90

#### **Milde Käse-Hackfleischsuppe**

mit feinen Kräutern abgeschmeckt

€ 4,90

#### **Mild geräucherte Entenbrust**-kalt aufgeschnitten

an Feldsalat, mariniert mit Dijonsenf-Honig dressing, saftigen Tomaten, Ringelbete, Preiselbeer-Dip und Knusper-Brotsegel

€ 12,90

#### **Unser legendärer Pommes-Ständer** ✓

mit unseren großartigen Pommes, knusprig-goldbraun gebacken mit zwei Dips zur Auswahl

Dips für obendrauf: cremige Pommes-Sauce<sup>8,1</sup>, Burgersauce, rauchig-würzige BBQ-Sauce und Onkel Juppi's Spezialsauce<sup>1</sup>

€ 4,80

### *Unsere Salatkreationen und Flammkuchen*

#### **Frühlingsfrische Blattsalate**

mit saftigem Thunfisch, schwarzen Oliven<sup>0</sup>, mild-würzigen roten Zwiebeln, original Griechischem Feta, Tomaten, knackiger Rauke, Ringelbete, Gurke, Rapunzel und Honig-Balsamico-Dressing<sup>1,8</sup>

€ 12,90

#### **Hochstapler Leckerschmecker Blattsalat - wie bei Oma**

mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen und gedünsteten Wiesenchampignons, Tomaten, knackige Gurke, Ringelbete, Rauke und Rapunzel, Sauerrahm-Kräuter-Dressing und Brotsegel

€ 13,90

#### **Heidi** ✓ - Knackiger Jahreszeiten-Salat mit gebräuntem Ziegenkäse

mit Blütenhonig gestreichelt, Rauke, Wildkräutern, Feldsalat, Ringelbete, saftigen Tomaten, Röstbrot-Knusper und sanft mariniert mit mild-würzigem Dijonsenf-Honig-Dressing

€ 15,90

#### **Flammkuchen Toskana** <sup>2,8</sup>

hauchdünner Brotteig frisch gebacken mit Sauerrahm, Landschinken, überschmolzen mit frisch geraspeltem Parmesan und belegt mit erntefrischer Rauke

€ 12,90

#### **Knusprig gebackener Flammkuchen „Dagobert“**

hauchdünner Brotteig frisch gebacken mit mild geräucherter Entenbrust, würzigem Preiselbeer-Sauerrahm, überschmolzen mit cremigem Camembert und belegt mit Wildkräutern

€ 13,90

### *Unsere saftigen Burger*



#### *Unser Saison-Burger*



#### **Düsseldorfer Zwiebel-Senfrost-Burger**

200g Beef-Burger unter der Zwiebel-Haube, Emmentaler überschmolzen, knackiger Salat, Tomate, selbst eingelegte Gurken, geröstete Zwiebeln, würziges Burger-Brötchen, Schwan-Senf-Creme und unsere großartigen Pommes

€ 16,90

#### **Veggie-Cottage-Cheese** ✓

gebratener Gemüse-Burger mit Chester-Käse<sup>1</sup>, leckerem Kräuterquark, knackigem Salat, Tomate, selbst eingelegten Gurken, roten Zwiebeln, erntefrischer Rauke, würzigem Burger-Brötchen und dazu unsere großartigen Pommes

€ 10,90

#### **Manhattan-Double-Cheese**

200g Beef-Burger, Chester-Käse<sup>1</sup>, überschmolzener Emmentaler, knackiger Salat, Tomate, selbst eingelegte Gurken, rote Zwiebeln, würziges Burger-Brötchen und dazu unsere großartigen Pommes

€ 11,90

#### **Hackbraten-Burger** <sup>2,8</sup>

mit gegrilltem Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser, zart überschmolzenem Emmentaler, hausgemachter Zwiebelkonfitüre mit altem Sherry verfeinert, herzhaftem Bergkäse-Knusper, würzigem Burger-Brötchen, Schwan-Burgersauce, Tomate, selbst eingelegte Gurke und unseren großartigen Pommes

€ 14,90

Dips für obendrauf: cremige Pommes-Sauce<sup>8,1</sup>, Burgersauce, rauchige BBQ-Sauce und Onkel Juppi's Spezialsauce<sup>1</sup> je € 0,70

## Das Beste aus 15 Jahren Schwan:

### Unser Eintopf-Klassiker:

**Frischer Gemüse-Eintopf „Schwansteiner“**  
mit Karotten, Spitzkohl, Bohnen, Kartoffeln, Kräutern und feingezupftem Rinder-Sauerbraten € 8,90

**Original Berliner Currywurst<sup>2,8,10</sup>** -exklusiv und nur im Schwan  
unsere große, 180g Currywurst mit der legendären Currysauce<sup>5a</sup> und unseren großartigen Pommes € 7,90

**Möhrengemüse „Bürgerlich“**  
mit hausgemachtem Frikadellen-Duett vom Grill und mittelscharfem Senf € 8,90  
oder mit herzhaft würziger Altbierbratwurst aus der Traditionsmetzgerei Schlösser € 8,90

**Tolle Knolle<sup>1,8</sup>** - gebackene Ofenkartoffel  
mit buntem Pfannengemüse und leckerem Kräuterquark gefüllt, dazu knackige Salatgarnitur<sup>1,8</sup> € 9,90

**Saftiges Rindergulasch „Aus dem Schmortopf“**  
aus der Traditionsmetzgerei Schlösser auf Spirelli-Nudeln serviert € 11,90

**Würziger Schweinebraten „Aus dem Ofenrohr“** - von der Traditionsmetzgerei Schlösser  
unter Bratensauce mit feiner Senf-Tomaten-Note und frischem Erbsen-Kartoffelstampf € 12,90

**Ehrliche Schwanitzel**- Suchen Sie sich Ihr Wunsch-Schwanitzel aus:  
Schmackhafte Schweine- und Hähnchenschnitzel in bester Metzgerqualität und vegetarische Schnitzel stehen zur Wahl.

**Schwanitzel „Opernball“**  
nach weltberühmter Wiener Art, mit Zitrone und Preiselbeeren € 12,50

**Schwanitzel „Jägersmann“**  
mit frischen Champignons in cremiger Sauce € 13,90

**Kalb-Schwanitzel „Original Wiener“**  
original Kalbschnitzel mit Preiselbeeren, Zitrone  
und marktfrischem Salatschüsselchen mit Balsamico-Honig-Dressing<sup>1,8</sup> € 22,90

### Beilagen zur freien Wahl:

-leckere Bratkartoffeln , unsere großartigen Pommes  oder unser frischer Kartoffelstampf 



### Unser Schwanitzel des Monats




**Schwanitzel „Gemüse-Brise“**  
mit altdeutschem Gemüse in cremiger Sauce und unseren leckeren Bratkartoffeln € 15,90

### ...und zum Abschluss was Süßes:

**Hausgemachter Käsekuchen **  
unser ganzer Stolz - nach dem Originalrezept von Oma Käthe Schwan € 3,90


**Schwan-Apfel-Vanille-Crumble **  
Hausgemachtes Apfel-Kompott mit Vanille-Creme<sup>1</sup> und ofengebackenen Butterstreuseln € 4,90

**Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Schokokern **  
„Wahnsinn...“, „Unglaublich lecker...“, „Hmmmuaaahh...“, „Boahh - ein Traum...“  
Spontane Zitate nach dem ersten Löffel. Und was sagen Sie? € 4,90

**Leckerer Apfelstrudel **  
Warm und mit köstlich-cremiger Vanillesauce<sup>1</sup> € 4,90

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffen (5a) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel (8) mit Antioxidationsmitteln (10) Phosphat

Eine Karte mit den Hinweisen auf Allergene Zutaten liegt für Sie bereit - Fragen Sie unsere freundlichen Mitarbeiter

 Kennzeichnet alle vegetarischen Gerichte

### Wein des Monats:

#### Unser Hauswein

Weiß: Cap D'or Blanc de Blancs<sup>8</sup>  
Rot: Cap D'or Rouge Saint-Martin-au-Laert<sup>8</sup>

jeweils Glas 0,2l € 3,90  
und Karaffe 0,5l € 9,50