



Unsere Tages-Empfehlung:

Suppen und andere Leckereien

- Fruchtige Tomatensuppe** ✓
mit Basilikum-Pesto, feinen Kräutern, knusprigen Croûtons und frischem Brot € 4,90
- Kartoffel-Lauchsuppe mit feinem Räucherspeck**^{2, 8}
Blattpetersilie und frischem Brot € 4,90
- Milde Käse-Hackfleischsuppe**
mit feinen Kräutern abgeschmeckt € 4,90
- Unser legendärer Pommes-Ständer** ✓
mit unseren großartigen Pommes, knusprig-goldbraun gebacken mit zwei Dips zur Auswahl € 4,80
Dips für obendrauf: cremige Pommes-Sauce^{8, 1}, Burgersauce, rauchig-würzige BBQ-Sauce und Onkel Juppi´s Spezialsauce¹

Unsere Salatkreationen und Flammkuchen

- Knackiger Romana-Salat „Caesars-Eierlei“**
mit klassischem Caesar-Dressing, knusprigen Röstbrotwürfeln und glücklichem Spiegelei-Duett € 10,90
- Hochstapler Leckerschmecker Blattsalat - wie bei Oma**
mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen und gedünsteten Wiesenchampignons, Tomaten, knackige Gurke, Ringelbete, Rauke und Rapunzel, Kräuter-Sauerrahm-Dressing und Brotsegel € 13,90
- Heidi** ✓ - **Knackiger Jahreszeiten-Salat mit gebräuntem Ziegenkäse**
mit Blütenhonig gestreichelt, Rauke, Ringelbete, saftigen Tomaten, Röstbrot-Knusper und sanft mariniert mit mild-würzigem Dijonsenf-Honig-Dressing € 15,90
- Flammkuchen Elsässer Art**
hauchdünner Brotteig gebacken mit Speck^{2, 8, 10}, milden roten Zwiebeln, Lauch und Sauerrahm € 8,90
- Knusprig gebackener Flammkuchen „Spargel-Bauer“**
mit saftigen frischen Spargelstücken, gezupftem luftgetrocknetem original Französischem Klosterschinken, mildem Hollandaise-Sauerrahm, Rauke und Mozzarella überschmolzen € 14,90

Unsere saftigen Burger



Unser Tages-Burger



- Hüttenzauber-Burger**^{2, 8}
mit gegrilltem Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser, zart überschmolzenem Emmentaler, hausgemachter Zwiebelkonfitüre mit 15 Jahre altem Sherry verfeinert, würzigem Bergkäse-Knusper, fluffigem Brioche-Bun, Schwan-Burgersauce, Tomate, selbst eingelegte Gurke und unseren großartigen Pommes € 14,90

- Veggie-Double-Cheese** ✓
gebratener Gemüse-Burger, Chester-Käse¹ und Emmentaler, gekrönt mit selbst eingelegten Gurken, Tomate, fluffigem Brioche-Brötchen, Schwan-Burgersauce und dazu unsere großartigen Pommes € 10,90
- Würziger Fleischkäse-Burger „Nüsser Jung“**
goldbraun gebratener Fleischkäse vom Grill, umschmeichelt mit selbst eingelegten Gurken, und Tomate, pikantem Burger-Brötchen, gekrönt mit knusper-krossen Röstzwiebeln und dazu unsere großartigen Pommes € 10,90
- Manhattan-Double-Cheese**
200g Beef-Burger, Chester-Käse¹, Emmentaler, knackiger Salat, Tomaten, selbsteingelegte Gurken, rote Zwiebeln, würziges Burger-Brötchen und dazu unsere großartigen Pommes € 11,90

Dips für obendrauf: cremige Pommes-Sauce^{8, 1}, Burgersauce, rauchig-würzige BBQ-Sauce und Onkel Juppi´s Spezialsauce¹ je € 0,70

Das Beste aus Oma Käthes Küche:

Bunter Paprikatopf „Peperoni“ ✓ mit fruchtiger Tomatensauce, mild-würzigen roten Zwiebeln und ofenfrischem Brot	€ 6,90
Original Berliner Currywurst ^{2,8,10} exklusiv und nur im Schwan - unsere große, 180g Currywurst mit der legendären Currysauce ^{5a} und unseren großartigen Pommes	€ 7,90
Möhrengemüse „Bürgerlich“ mit hausgemachtem Frikadellen-Duett vom Grill und mittelscharfem Senf	€ 8,90
Gebackene Ofenkartoffel „Mykonos“ Ofenkartoffel gefüllt mit Schweinefleisch nach Gyros-Art, herzhaftem Kräuter-Knoblauch-Quark und frühlingstisch-bunter Salatgarnitur	€ 9,90
Bunte Gemüse-Lasagne „Lustiger Landwirt“ mit feiner Zitronensauce	€ 9,90
Spaghetti „Toskana“ mit hausgemachter Paprikasauce und gebratenen Hähnchenbrust-Streifen	€ 10,90
Hähnchen-Curry Geschnetzeltes „Bombay“ mit buntem Frühling-Gemüse und Basmatireis	€ 10,90
Saftiges Rindergulasch „Aus dem Schmortopf“ aus der Traditionsmetzgerei Schlösser mit Spirelli-Nudeln	€ 11,90
Würziger Schweinebraten „Oberförster“ - von der Traditionsmetzgerei Schlösser mit frischen Champignons in cremiger Sauce und unserem hausgemachten Erbsen-Kartoffelstampf	€ 12,90
Ehrliche Schwanitzel- Suchen Sie sich Ihr Wunsch-Swanitzel aus: Schmackhafte Schweine- und Hähnchenschnitzel in bester Metzgerqualität und vegetarische Schnitzel stehen zur Wahl.	
Swanitzel „Opernball“ nach weltberühmter Wiener Art, mit Zitrone und Preiselbeeren	€ 12,50
Swanitzel „Jägersmann“ mit frischen Champignons in cremiger Sauce	€ 13,90
Kalb-Swanitzel „Original Wiener“ original Kalbschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone und marktfrischem Salatschüsselchen mit Balsamico-Honig-Dressing ^{1,8}	€ 22,90
Beilagen zur freien Wahl: -leckere Bratkartoffeln ✓, unsere großartigen Pommes ✓ oder unser frischer Kartoffelstampf ✓	

Goldbraun gebackenes Schweine-Swanitzel „Bergmann-Spargel“
auf cremigem Schwarzwurzel-Ragout mit unseren hausgemachten knusprigen Kartoffel-Ecken € 9,90

...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-Vanille ¹ -Kompott mit ofengebackenen Butter-Streuseln, warm oder kühl serviert	€ 4,50
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Schokokern ✓ „Wahnsinn...“, „Unglaublich lecker...“, „Hmumuuaaahh...“, „Boahh - ein Traum...“ Spontane Zitate nach dem ersten Löffel. Und was sagen Sie?	€ 4,90
Leckerer Apfelstrudel ✓ warm und mit köstlich-cremiger Vanillesauce ¹	€ 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 Blancs⁸

Rot: Cap D´or Rouge Saint-Martin-au-Laert⁸

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