

### *Vorweg und zwischendurch*

- Samtige Steinpilz-Cremesuppe** ✓ - mit pikantem Spekulatius-Krokant € 6,90
- Fruchtige Tomatensuppe** ✓ - mit Landschinken-Knusper<sup>2, 8</sup> und hausgebackenem würzigem Brotsegel  
Vegetarisch: Mit hausgemachtem fruchtig-würzigem Pfirsich-Relish-Brotsegel ✓ € 5,90
- Hausgemachter Muschel-Gemüsetopf „K(r)uschel-Muschel“**  
Ausgelöstes Muschelfleisch mit heimischen Wurzelgemüsen in würziger Tomatensauce mit feiner Kräuter-Note € 12,90
- Zart geräucherter Entenbrust-Fächer, kalt aufgeschnitten**  
an Rukola-Feldsalat-Bouquet mariniert mit Cassis-Walnussdressing, Kirschtomate, Ringelbete hausgemachter Schwan-Cumberland-Sauce und Knusper-Gänseeschmalz-Brotsegel € 13,90

### *Salatkreationen und Flammkuchen*

- Blattsalatteller „Knusper-Hähnchen“**  
mit goldbraun gebackenem Hähnchenbrustfilet und gedünsteten Wiesenchampignons, fruchtig-würzigem Pfirsich-Relish Zierstrauchtomaten, knackige Gurke, Ringelbete, Rauke, Rapunzel, Cassis-Walnussdressing und Brotsegel € 13,90
- Heidi** ✓ - **Knackiger Jahreszeiten-Salat mit gebräuntem Ziegenkäse**  
mit Blütenhonig gestreichelt, Wildkräutern, Ringelbete, saftigen Kirschtomaten, Röstbrot-Knusper und sanft mariniert mit mild-würzigem Dijonsenf-Honig-Dressing € 15,90
- Flammkuchen „Knusperhäuschen“**  
mit feinem Rotkohl, Walnusskernen, überschmolzenem Ziegenkäse, cremigem Sauerrahm, Spekulatius-Krokant und knackiger Rauke € 13,90

### *Burger*

- Unser Winter-Burger „Rudolph“<sup>2, 8</sup>**  
mit gegrilltem Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser, zart überschmolzenem Emmentaler, hausgemachter Zwiebelkonfitüre mit 15 Jahre altem Sherry verfeinert, herzhaftem Bergkäse-Knusper, würzigem Burger-Brötchen, Schwan-Burgersauce, Tomate, eingelegte Gurke, unseren großartigen Pommes Oder als vegetarische Variante mit einem Kürbis-Chiasamen-Burger € 15,90

### *Unsere Klassiker*

- Zart geschmorte Gänsebrust oder Gänsekeule**  
mit hausgemachtem frischen Apfelrotkohl, verfeinert mit Cox-Orange-Apfel aus der Heimat, dazu glasierte Maronen, handgedrehte Kartoffelklöße und wahlweise unser Pflaumen-Zimt- oder Apfelkompott € 27,50
- Saftiges Rindergulasch „Aus dem Schmortopf“**  
Von Fleisch aus der Traditionsmetzgerei Schlösser mit handgemachten Kartoffelklößen, selbstgemachtem Apfelrotkohl serviert mit hausgemachtem Apfelkompott im Gläschen € 15,50
- Kalb-Schwanitzel „Original Wiener“**  
original Kalbschnitzel mit Preiselbeeren, Zitrone und unseren großartigen Pommes oder leckeren Bratkartoffeln, dazu ein marktfrisches Salat-Schüsselchen mit Balsamico-Honig-Dressing<sup>1, 8</sup> € 23,50
- Schwanitzel „Sammler-Glück“**  
Schweine- oder Hähnchenschnitzel mit cremiger Steinpilzsauce, frischem Kartoffelstampf mit knusper-krossen Röstzwiebeln und einem marktfrischen Salat-Schüsselchen mit Balsamico-Honig-Dressing<sup>1, 8</sup> € 18,90
- Hausgemachter Käsekuchen** ✓ - nach dem Originalrezept von Oma Käthe Schwan € 3,90
- Schwan-Pflaumen-Vanille-Crumble** ✓ - hausgemachtes Pflaumen-Zimt-Kompott mit Vanille-Creme<sup>1</sup> und ofengebackenen Butterstreuseln € 4,90
- Dessert-Verführung „Engelchen und Teufelchen“** ✓ - Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf zarter Vanillesauce, gekrönt mit Macadamia-Crumble und Frucht-Knusper € 7,90

(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