



## Unsere tägliche Abend-Empfehlung:

### *Suppen, Vorspeisen und andere Leckereien*

- Feine gelbe Karotten-Cremesuppe**  
mit gepiercter Grillgarnele € 6,90
- Fruchtige Tomatensuppe** ✓  
mit Basilikum-Pesto, feinen Kräutern, knusprigen Croûtons und frischem Brot € 4,90
- Zarter Räucherlachs „Klabautermann“** <sup>2, 8</sup>  
mit goldbraun gebratenen hausgemachten Kartoffelrösti, Apfel-Meerrettich-Dip, frühlingfrischem Salatbouquet mit Balsamico-Honigdressing und ofenfrischem Brot € 13,90
- Caprese im Glas**  
Original Büffelmozzarella-Mascarpone-Creme mit Tomaten-Basilikum-Chutney € 8,90
- Unser legendärer Pommes-Ständer** ✓  
mit unseren großartigen Pommes, knusprig-goldbraun gebacken mit zwei Dips zur Auswahl € 4,80  
Dips für obendrauf: cremige Pommes-Sauce<sup>8, 1</sup>, Burgersauce, rauchig-würzige BBQ-Sauce und Onkel Juppi´s Spezialsauce<sup>1</sup>
- Unser Schöner-Wiener-Ständer** mit original Kalbschnitzelstreifen  
goldbraun-knusprig gebacken, unseren großartigen Pommes, mit BBQ-Sauce und Onkel Juppi´s Spezialsauce<sup>1</sup> € 12,90

### *Unsere Salatkreationen und Flammkuchen*

- Bunte Blattsalate „Frühlingserwachen“**  
mit goldbraun gebackenen Hähnchen-Knusperstreifen mit feiner Chili-Note, Röstkernen, rosa Grapefruit, Zierstrauchtomaten, knackiger Gurke, Ringelbete, marktfrischer Rauke und Rapunzel mariniert in fruchtiger Orangen-Vinaigrette und würzigem Brotsegel € 14,90
- 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
- Knusper-Heidi** ✓ - Knackiger Jahreszeiten-Salat mit gebräuntem Ziegenkäse unter feiner Nusskruste  
mit Blütenhonig gestreichelt, Rauke, Ringelbete, saftigen Tomaten, Röstbrot-Knusper und sanft mariniert mit mild-würzigem Dijonsenf-Honig-Dressing € 16,90
- Flammkuchen Elsässer Art**  
hauchdünner Brotteig gebacken mit Speck<sup>2, 8, 10</sup>, milden roten Zwiebeln, Lauch und Sauerrahm € 8,90
- Flammkuchen Granada**  
hauchdünner Brotteig frisch gebacken mit Sauerrahm, original Serranoschinken, feinem Lauch, frischen Champignons, Mozzarella überschmolzen und erntefrischer Rauke € 12,90

### *Unsere saftigen Burger*



#### *Unser Saison-Burger*



- Italian-Beef-Ciabatta-Double-Cheese-Burger „Caprese“**  
200g Beef-Burger vom Grill, umschmeichelt mit echtem Büffel-Mozzarella, überschmolzenem Chester<sup>1</sup>, gekrönt mit fruchtig-hausgemachtem Tomaten-Basilikum-Relish, geröstetem Ciabatta, Schwan-Burgersauce und dazu unsere großartigen Pommes € 15,90

#### **Veggie-Cottage-Cheese** ✓

- Gebratener Gemüse-Burger, Chester-Käse<sup>1</sup>, gekrönt mit selbst eingelegten Gurken, Tomate, leckerem Kräuterquark, fluffigem Brioche-Brötchen, Schwan-Burgersauce und dazu unsere großartigen Pommes € 10,90

#### **Bronx BBQ-Double-Cheese-Burger**

- 200g Beef-Burger, Chester-Käse<sup>1</sup>, knackiger Salat, Tomate, selbsteingelegte Gurke, geröstete Zwiebeln, rauchige BBQ-Sauce, gegrillter Speck<sup>8, 2</sup> und dazu unsere großartigen Pommes € 13,90

- 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:

### Zarte Schweinemedallions „Grillvergnügen“

auf gebratenen Drillingen, grünen Bohnen und Kirschtomaten mit hausgemachter Kräuterbutter

€ 16,90

### 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

### Saftiges Rindergulasch „Aus dem Schmortopf“

aus der Traditionsmetzgerei Schlösser auf Spirelli-Nudeln serviert

€ 11,90

### Gelbes Wurzelgemüse-Curry ✓

serviert mit Basmatireis

€ 12,90

### Gebratenes Zanderfilet vom Grill

auf gedünstetem Zucchini-Spitzkohl-Gemüse mit mild-würzigen roten Zwiebeln, geschmorten Tomatenperlen und hausgemachtem Süßkartoffel-Stampf

€ 16,90

### 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

#### Schweine-Schwanitzel „Mit Meerblick“

mit Grill-Garnele und frischem Blattspinat in Rahm,

€ 18,90

#### Kalb-Schwanitzel „Original Wiener“

original Kalbschnitzel mit Preiselbeeren und 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 ✓

### ...und zum Abschluss was Süßes:

#### Eierlikör-Tiramisu

im Glas

€ 4,90

#### Hausgemachter Käsekuchen ✓

unser ganzer Stolz - nach dem Originalrezept von Oma Käthe Schwan

€ 3,90

#### Schwan-Apfel-Vanille-Crumble ✓ - hausgemachtes Apfel-Vanille<sup>1</sup>-Kompott

mit ofengebackenen Butter-Streuseln, warm oder kühl serviert

€ 4,50

#### 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

#### Cremig-kühler Milchreis ✓

mit fruchtiger Roter Grütze

€ 3,90

(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

jeweils Glas 0,2l € 3,90

und Karaffe 0,5l € 9,50