



Vorweg und zwischendurch

Feine Cremesuppe von frischen Pfifferlingen mit Landschinken-Knusper ^{2, 8} und hausgebackenem würzigem Brotsegel Vegetarisch: Mit hausgemachtem fruchtig-würzigem Pfirsich-Relish-Brotsegel ✓	€ 7,90 € 7,90
Fruchtige Tomatensuppe ✓ mit feinen Kräutern und Knusperbrotsegel	€ 4,90
Pfifferlingstrudel „Rotkäppchen“ knuspriger Strudel gefüllt mit gedünsteten frischen Pfifferlingen, Landschinken, Apfel-Preiselbeer-Relish, Lauch Sauerrahm und geschmolzenem Mozzarella an kleinem Salatbouquet mit Dijonsenf-Honig-Dressing	€ 9,90
Unser Neuer-Caprese-Ständer ✓ mit goldbraun gebackenen Original Büffel-Mozzarellakugeln, knackigem Rukola, Kirschtomaten-Spieß und leckerem hausgemachtem Pesto-Tomaten-Ketchup	€ 9,90

Salatkreationen und Flammkuchen

Großer Salatteller „Sammler-Glück“ - schön bunt aus dem Garten knackige Blattsalate mit gebratenen frischen Pfifferlingen - mit oder ohne gezupftem Landschinken ^{2, 8} , Rauke, Ringelbete, Tomate, Gurke und leckerem Dijonsenf-Honig-Dressing	€ 14,90
Hochstapler Leckerschmecker Blattsalat - wie bei Oma mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen und gedünsteten Wiesenchampignons, Tomaten, knackige Gurke, Ringelbete, Rauke, Rapunzel, Kräuter-Sauerrahm-Dressing und Brotsegel	€ 13,90
Heidi ✓ - Knackiger Jahreszeiten-Salat mit gebräuntem Ziegenkäse mit Blütenhonig gestreichelt, Rauke, Ringelbete, saftigen Tomaten, Gurke, Wildkräutern, Röstbrot-Knusper und sanft mariniert mit mild-würzigem Dijonsenf-Honig-Dressing	€ 15,90
Flammkuchen „Lothringen“ hauchdünner Brotteig gebacken mit würzigem Landschinken ^{2, 8} , milden roten Zwiebeln, Lauch und Sauerrahm	€ 10,90
Flammkuchen „Normandie“ ✓ hauchdünner Brotteig gebacken mit Preiselbeer-Sauerrahm, Tortenbrie, erntefrische Rauke Lauch und Mozzarella überschmolzen	€ 10,90
Knusprig gebackener Flammkuchen „Pfiffig-lecker“ mit frischen Pfifferlingen, feinem Original französischem luftgetrockneten Klosterschinken, mild-würzigen roten Zwiebeln, Lauch, cremigem Sauerrahm, Rauke und Mozzarella überschmolzen	€ 15,90

Saftige Schwan Burger

♥ ♥ ♥ Unser Burger des Monats ♥ ♥ ♥

Beef-Double-Cheese-Burger „Oberförster“ 200g Beef-Burger vom Grill, kuschelt mit sanftem Chester-Käse ¹ , überschmolzenem Emmentaler, gekrönt mit süß-würzigen Schmor-Pfifferlingen, frischem hausgemachten fruchtig-herzhaftem Pfirsich-Relish, Tomate, Gurke, fluffigem Brioche-Brötchen, Schwan-Burgersauce und dazu unsere großartigen Pommes	€ 17,90 € 15,90
-Als vegetarische Variante mit einem gebratenem Gemüse-Burger ✓	

Manhattan-Double-Cheese 200g Beef-Burger, Chester-Käse ¹ , überschmolzenem Emmentaler, knackiger Salat, Tomaten, selbstingelegte Gurken, rote Zwiebeln, würziges Burger-Brötchen und dazu unsere großartigen Pommes	€ 11,90
BBQ-Double-Cheese-Burger 200g Beef-Burger, Chester-Käse ¹ , Emmentaler überschmolzen, knackiger Salat, Tomate, selbst eingelegten Gurken, geröstete Zwiebeln, rauchige BBQ-Sauce, gegrillter Speck ^{8, 2} und unsere großartigen Pommes	€ 13,90
Dips für obendrauf: cremige Pommes-Sauce ^{8, 1} , Burgersauce, rauchige BBQ-Sauce und Onkel Juppi´s Spezialsauce ¹ je	€ 0,70

Das Beste aus Oma Käthes Küche:

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
Oder mit kleinem goldbraun gebackenem original Wiener-Kalbschnitzel

€ 8,90

€ 12,90

Hackbraten vom Grill^{2,8} - aus der Traditionsmetzgerei Schlösser mit frischem Kartoffelstampf

wahlweise mit hausgemachter cremiger Champignonsauce oder pikanter Paprikasauce

€ 10,90

Saftiges Rindergulasch „Aus dem Schmortopf“

aus der Traditionsmetzgerei Schlösser mit Spirelli-Nudeln

€ 11,90

Nur im Schwan Pempelfort - Gebratene Kalbs-Frikadelle „Croidelle“

reines Kalbfleisch trifft auf feine Ofen-Croissants, mit frischem Pfifferling-Kartoffelstampf und hausgemachtem würzigen Pfirsich-Relish

€ 13,90

Ehrliche Schwanitzel

Suchen Sie sich Ihr Wunsch-Schwanitzel aus:

Schmackhafte Schweine- und Hähnchenschnitzel in bester Metzgerqualität stehen zur Wahl.

Schwanitzel „Jägersmann“

mit frischen Champignons in cremiger Sauce

€ 13,90

Knusprig-goldbraune, gefüllte Schweine-Schwanitzel-Tasche „Cordon bleu“

mit feinem Bergkäse und gekochtem Schinken^{2,8} gefüllt,
dazu Zitrone und unsere großartigen Pommes

€ 15,90

Wahlweise mit fein-würziger Käse-Kräuter-Sauce und knusper-krossen Röstzwiebeln

€ 17,90

Goldbraun gebackenes Schweine-Schwanitzel „Pfiffikus“

mit würzigen frischen Pfifferlingen in Rahmsauce, Omas Gurkensalat in Kräuter-Schmand und unseren leckeren Bratkartoffeln

€ 17,90

Kalb-Schwanitzel „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 ✓

...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-Vanille¹-Kompott

mit ofengebackenen Butter-Streuseln, warm oder kühl serviert

€ 4,50

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Schokokern ✓

„Wahnsinn...“, „Unglaublich lecker...“, „Hmumuuaahh...“, „Boahh - ein Traum...“

Spontane Zitate nach dem ersten Löffel. Und was sagen Sie?

€ 4,90

Leckerer Apfelstrudel ✓

warm und mit köstlich-cremiger Vanillesauce¹

€ 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: Riesling, honigfarben, Aromen von Äpfeln und Birnen, leichte Süße, Pfalz⁸
Rot: Cap D'or Rouge Saint-Martin-au-Laert

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