



### Muscheln im Schwan:

- Hausgemachte Muschelsuppe „Zeeland“**  
mit fein-würziger Rote-Bete-Weißwein-Note, Lauchstreifen,  
Sahne und ofenfrischem Brotsegel € 6,90
- Flammkuchen „Muschel-Glück“**  
hauchdünner Brotteig frisch gebacken mit Rote-Bete-Sauerrahm, zartem Muschelfleisch, feinem Lauch,  
Roter Bete, mild-würzigen roten Zwiebeln und überschmolzen mit Mozzarella € 11,90

### Suppen, Salate und andere Leckereien

- Feine Kürbiscremesuppe** ✓  
mit frischer Blatt Petersilie und hausgebackenem würzigem Brotsegel € 5,90
- Fruchtige Tomatensuppe** ✓  
mit Basilikum-Pesto und knusprigen Croûtons € 4,90
- Tolle Knolle** ✓<sup>1, 8</sup> - gebackene Ofenkartoffel  
mit buntem Pfannengemüse und leckerem Kräuterquark gefüllt, dazu knackige Salatgarnitur<sup>1, 8</sup> € 10,90
- Großer Salatteller „Rustika“** - schön bunt aus dem Garten  
knackige Blattsalate mit zwei glücklichen Spiegeleiern, leckeren Bratkartoffeln,  
Rauke, Ringelbete, Tomate, Gurke und leckerem Balsamico-Honig-Dressing € 11,90
- Hochstapler Leckerschmecker Blattsalat - wie bei Oma**  
mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen und gedünsteten Wiesenchampignons, Zierstrauchtomaten,  
knackige Gurke, Ringelbete, Rauke und Rapunzel, Kräuter-Sauerrahm-Dressing 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 „Lothringen“**  
hauchdünner Brotteig gebacken mit Landschinken<sup>2, 8</sup>, milden roten Zwiebeln, Lauch und Sauerrahm € 10,90
- Flammkuchen „Pretty Pumpkin“**  
hauchdünner Brotteig frisch gebacken mit Sweet-Chili-Sauerrahm, frischem Kürbis, Röstkernen,  
überschmolzen mit Mozzarella und belegt mit erntefrischer Rauke € 12,90

### Unsere saftigen Burger

#### Unser Burger des Monats

- Düsseldorfer Zwiebel-Senf-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, Chester-Käse<sup>1</sup>, leckerer Kräuterquark, knackiger Salat, Tomaten,  
selbsteingelegte Gurken, rote Zwiebeln und erntefrische Rauke und unsere großartigen Pommes € 10,90

- BBQ-Double-Cheese-Burger**  
200g Beef-Burger, Chester-Käse<sup>1</sup>, Emmentaler überschmolzen, knackiger Salat, Tomate, selbstingelegte Gurke,  
geröstete Zwiebeln, rauchiger BBQ-Sauce und gegrillter Speck<sup>2, 8</sup> und unsere großartigen Pommes € 13,90

- Dips zur Wahl:** Pommes-Sauce<sup>8, 1</sup>, Burgersauce, würzige BBQ-Sauce und Onkel Juppi´s Spezialsauce<sup>1</sup> je € 0,70

## Das Beste aus Oma Käthes Küche:

<b>Original Berliner Currywurst<sup>2,8,10</sup></b> -exklusiv und nur im Schwan unsere große, 180g Currywurst mit der legendären Currysauce <sup>5a</sup> und unseren großartigen Pommes	€ 7,90
<b>Möhrengemüse „Bürgerlich“</b> hausgemachtem Frikadellen-Duett vom Grill und mittelscharfem Senf	€ 8,90
Oder mit herzhaft würziger Altbierbratwurst aus der Traditionsmetzgerei Schlösser	€ 8,90
<b>Der Schwan-Klassiker: Hausgemachtes Spitzkohl-Hopfungemüse „Bürgerlich“</b> mit herzhaft würziger Altbierbratwurst aus der Traditionsmetzgerei Schlösser	€ 9,90
<b>Saftiges Rindergulasch „Aus dem Schmortopf“</b> hausgemacht mit Fleisch aus der Traditionsmetzgerei Schlösser auf Spirelli-Nudeln serviert und marktfrischem Salatschüsselchen <sup>1,8</sup>	€ 13,90
<b>Hausgeschmorter Schweinebraten „Aus dem Ofenrohr“</b> von der Traditionsmetzgerei Schlösser unter Bratensauce mit feiner Senf-Tomaten-Note und frischem Kürbis-Kartoffelstampf	€ 13,90

## Ehrliche Schwanitzel

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

<b>Schwanitzel „Opernball“</b> nach weltberühmter Wiener Art mit Zitrone, Preiselbeeren und unseren großartigen Pommes	€ 12,50
<b>Schwanitzel „Jägersmann“</b> mit frischen Champignons in cremiger Sauce und unseren großartigen Pommes	€ 13,90
<b>Kalb-Schwanitzel „Original Wiener“</b> original Kalbschnitzel mit Preiselbeeren, Zitrone und marktfrischem Salatschüsselchen mit Balsamico-Honig-Dressing <sup>1,8</sup>	€ 22,90

### Beilagen zur freien Wahl:

-leckere Bratkartoffeln<sup>D</sup> ✓, unsere großartigen Pommes ✓ oder unser frischer Kartoffelstampf<sup>D</sup> ✓

## ♥♥♥ Unser Schwanitzel der Saison ♥♥♥

<b>Goldbraun gebackenes Schweine-Schwanitzel „Pfiffikus“</b> mit würzigen frischen Pfifferlingen in Rahmsauce, Omas Gurkensalat in Kräuter-Schmand und unseren leckeren Bratkartoffeln	€ 17,90
---	---------

## ...und zum Abschluss was Süßes:

<b>Hausgemachter Käsekuchen</b> ✓ unser ganzer Stolz - nach dem Originalrezept von Oma Käthe Schwan	€ 3,90
<b>Schwan-Zwetschgen-Vanille-Crumble</b> ✓ Hausgemachtes Pflaumen-Kompott mit Vanille-Creme <sup>1</sup> und ofengebackenen Butterstreuseln	€ 4,90
<b>Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Schokokern</b> ✓ „Wahnsinn...“, „Unglaublich lecker...“, „Hmumuuaaahh...“, „Boahh - ein Traum...“ Spontane Zitate nach dem ersten Löffel. Und was sagen Sie?	€ 4,90
<b>Leckerer Apfelstrudel</b> ✓ 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

## Unser Hauswein

Kerner, fruchtig, leichte Säure, Aromen von Äpfeln und Orangen, Rheinhessen<sup>8</sup>  
Cap D´or Rouge Saint-Martin-au-Laert<sup>8</sup>

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