



## Vorweg und zwischendurch

<b>Cremesüppchen vom französischem Muskateller-Kürbis</b> ✓ mit feiner Kokos-Chilinode und frischer Blattpetersilie	€ 5,90
<b>Milde Käse-Hackfleischsuppe</b> mit feinen Kräutern abgeschmeckt	€ 4,90
<b>Unser legendärer Pommes-Ständer</b> ✓ mit unseren großartigen Pommes, knusprig-goldbraun gebacken mit zwei Dips zur Auswahl <b>Dips zur Wahl:</b> Pommes-Sauce <sup>8, 1</sup> (Weizen), A, E, Burgersauce <sup>D, L</sup> , würzige BBQ-Sauce <sup>E</sup> und Onkel Juppi´s Spezi­alsauce <sup>1A, D, L</sup>	€ 4,80
<b>Ofenkartoffel „Tolle-Knolle“</b> ✓ mit Pfannengemüse-gefüllte Ofenkartoffel, leckerer Kräuterquark, saftige Strauchtomaten, Ringelbete, Gurken, Rauke und mildem Sauerrahm-Kräuter­dressing	€ 9,90
<b>Hausgebackener Zwiebelkuchen</b> ✓ mit leckerem Kräuterquark und Salatgarnitur mit Balsamico-Honigdressing <sup>1, 8</sup>	€ 6,90
<b>Und dazu: Frischer Federweißer</b> der junge spritzige aus der Winzergenossenschaft Weinbiet / Pfalz	0,2l € 3,90

## Unsere Salatkreationen und Flammkuchen

<b>Jahreszeitlicher Blattsalatteller „Rustika“</b> ✓ mit leckeren Bratkartoffeln, zwei glücklichen Spiegeleiern, Tomaten, knackige Gurke, Ringelbete, Rauke, Rapunzel und Sauerrahm-Kräuter-Dressing	€ 11,90
<b>Hochstapler Leckerschmecker Blattsalat - wie bei Oma</b> mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen und gedünsteten Wiesenchampignons, Tomaten, knackige Gurke, Ringelbete, Rauke und Rapunzel, Kräuter-Sauerrahm-Dressing und Brotsegel	€ 13,90
<b>Heidi</b> ✓ - <b>Knackiger Jahreszeiten-Salat mit gebräuntem Ziegenkäse</b> mit Blütenhonig gestreichelt, Rauke, Ringelbete, saftigen Tomaten, Röstbrot-Knusper und sanft mariniert mit mild-würzigem Dijonsenf-Honig-Dressing	€ 15,90
<b>Knusprig gebackener Flammkuchen „Gyros-Art“</b> mit mariniertem Grill-Schweinefleisch, roten Zwiebeln, schwarzen Oliven <sup>0</sup> , hausgebeiztem Krautsalat zartem Mozzarella und obendrauf unseren großartigen Pommes	€ 8,90
<b>Flammkuchen „Rossini“</b> ✓ mit Tomatensauce und Mozzarella gebacken, knackiger Rauke und frisch gehobeltem Parmesan <sup>2, 8</sup>	€ 11,90

## Unsere saftigen Burger



### Burger des Monats



#### Beef-Double-Cheese-Burger „Surf n´ Turf“

200g Beef-Burger vom Grill, kuschelt mit gebratenen Garnelen, sanftem Chester-Käse <sup>1</sup> , überschmolzenem Emmentaler, gekrönt mit würzigem Gurken-Mango-Relish, Tomate, fluffigem Brioche-Brötchen, Schwan-Burgersauce und dazu unsere großartigen Pommes	€ 18,90
---	---------

<b>Veggie-Double-Cheese</b> ✓ Gebratener Gemüse-Burger, Chester-Käse <sup>1</sup> und Emmentaler überschmolzen, gekrönt mit selbst eingelegten Gurken, Tomate, fluffigem Brioche-Brötchen, Schwan-Burgersauce und dazu unsere großartigen Pommes	€ 10,90
<b>Manhattan-Double-Cheese</b> 200g Beef-Burger, Chester-Käse <sup>1</sup> , Emmentaler, knackiger Salat, Tomaten, selbsteingelegte Gurken, rote Zwiebeln, würziges Burger-Brötchen und dazu unsere großartigen Pommes	€ 11,90
<b>Dips zur Wahl:</b> 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</b> <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
<b>Schinkennudeln „Topfgucker“</b> Spirelli Nudeln mit gekochtem Schinken <sup>2,8</sup> , roten Zwiebeln und Ei	€ 7,90
<b>Möhrengemüse „Bürgerlich“</b> mit hausgemachtem Frikadellen-Duett vom Grill und mittelscharfem Senf	€ 8,90
<b>Spaghetti „Schwanolaise“</b> Bolognaise mal anders, mit reinem Rinderhackfleisch und feinem Gemüse in Tomatensauce, dazu handgeriebener Parmesan <sup>2,8</sup>	€ 8,90
<b>Leckere Spirellinudeln „Gartenzaun“</b> ✓ mit Pfannengemüse, Tomaten-Basilikumsauce, geschmolzenem Hirtenkäse und knackiger Rauke	€ 8,90
<b>Lachs-Gröschtl „Schleusen-König“</b> mit Röstkartoffeln, gezupftem Norweger-Lachsfilet, roten Zwiebeln, Lauch und feiner Dijonsenf-Honig-Note	€ 12,90
<b>Saftiges Rindergulasch „Aus dem Schmortopf“</b> aus der Traditionsmetzgerei Schlösser mit Spirelli-Nudeln	€ 11,90
<b>Schweinefilet „durch den Kakao gezogen“</b> Tranchen vom gebratenem Schweinefilet in Kakao-Creme gegart, mit Mais-Kartoffelkrapfen und leckeren, sautierten Möhrchen	€ 14,90

### Vegan:

<b>gedünstete Zucchini-Harmonica mit Kräuter-Tomatenmarinade</b> ✓ auf cremigem Süßkartoffelpüree mit leckerem Gurken-Mango-Relish Ideal für unsere Freunde der veganen Küche	€ 11,90
---	---------

## Ehrliche Schwanitzel

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

<b>Schwanitzel „Opernball“</b> nach weltberühmter Wiener Art, mit Zitrone und Preiselbeeren	€ 12,50
<b>Schwanitzel „Jägersmann“</b> mit frischen Champignons in cremiger Sauce	€ 13,90
<b>Kalb-Schwanitzel „Original Wiener“</b> original Kalbschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone und marktfrischem Salatschüsselchen mit Balsamico-Honig-Dressing <sup>1,8</sup>	€ 22,90
<b>Beilagen zur freien Wahl:</b> -leckere Bratkartoffeln ✓, unsere großartigen Pommes ✓ oder unser frischer Kartoffelstampf ✓	



### Unser Schwanitzel der Woche



<b>Knusprig-goldbraunes Schweine-Schwanitzel „Holzfäller“</b> mit saftigen Schmorzwiebeln, gegrilltem Speck und unseren großartigen Pommes frites	€ 9,90
--	--------

## ...und zum Abschluss was Süßes:

<b>Hausgemachter Käsekuchen</b> ✓ unser ganzer Stolz - nach dem Originalrezept von Oma Käthe Schwan	€ 3,90
<b>Schwan-Apfel-Vanille-Crumble</b> ✓ - hausgemachtes Apfel-Vanille <sup>1</sup> -Kompott mit ofengebackenen Butter-Streusel, warm oder kühl serviert	€ 4,50
<b>Leckerer Apfelstrudel</b> ✓ warm und mit köstlich-cremiger Vanillesauce <sup>1</sup>	€ 4,90
<b>Schwan-Milchreis-Crumble</b> ✓ - Milchreis mit hausgemachtem Pflaumenkompott gekrönt von ofengebackenen Butter-Streusel, warm oder kühl serviert	€ 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

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

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