



# *Getränke- Karte*

[www.schwan-restaurant.de](http://www.schwan-restaurant.de)



# Herzlich Willkommen im Schwan\*!

Ob die selbstgemachten Hauslimonaden oder der Eistee, das „Schwanitzel“, unser beliebter Käsekuchen oder die vielen Rezepte aus Oma Käthe's Lieblingsküche: Die Schwan Restaurants stehen für herzliche, deutsche Gastfreundschaft auf moderne Art.

In gemütlicher Atmosphäre legen wir bei all unseren Speisen und Getränken höchsten Wert auf „schwantastische“ Frische und Qualität. Unser marktfrisches Gemüse und die Salate werden täglich aus der Region angeliefert und für unsere hochwertigen Fleischprodukte, zum Beispiel das legendäre Schwanitzel, das beliebte Rindergulasch und unsere exklusive Currywurst, sorgt die Düsseldorfer Traditionsmetzgerei Schlösser. Unsere Kaffee-Spezialitäten werden von Hand an den besten italienischen Maschinen zubereitet. Die besonderen Bohnen-Mischungen beziehen wir vom Hamburger Traditionshaus J.J. Darboven.

Wählen Sie aus unserem umfangreichen Angebot für alle Anlässe, machen Sie es sich bequem und genießen Sie. Herzlich Willkommen!

## Eine schöne Zeit und guten Appetit wünschen Ihnen

*Kerstin Rapp-Schwan*

Kerstin Rapp-Schwan

und

*Martin Rapp*

Martin Rapp



\* Sie wundern sich, warum unser Schwan eine Ente ist? Auf der letzten Seite verraten wir Ihnen das Geheimnis...

## *Hier sind Ihre Schwäne zu Hause:*

### **Schwan am Burgplatz**

Mühlenstraße 2, 40213 Düsseldorf  
Tel: 0211 / 136 53 87  
E-Mail: [burgplatz@schwan-restaurant.de](mailto:burgplatz@schwan-restaurant.de)



Schwan Restaurant in der Düsseldorfer Altstadt

### **Schwan in Derendorf**

Frankenstraße 1, 40476 Düsseldorf  
Tel: 0211 / 39 31 13  
E-Mail: [derendorf@schwan-restaurant.de](mailto:derendorf@schwan-restaurant.de)



Schwan Restaurant in Düsseldorf Derendorf

### **Schwan in Pempelfort**

Sternstraße 50, 40479 Düsseldorf  
Tel: 0211 / 49 769 959  
E-Mail: [pempelfort@schwan-restaurant.de](mailto:pempelfort@schwan-restaurant.de)



Schwan Restaurant in Düsseldorf Pempelfort

### **Schwan in Neuss**

Markt 36, 41460 Neuss  
Tel: 02131 / 178 30 90  
E-Mail: [neuss@schwan-restaurant.de](mailto:neuss@schwan-restaurant.de)



Schwan Restaurant in Neuss am Markt

[www.schwan-restaurant.de](http://www.schwan-restaurant.de)



# *Gutes bleibt in der Familie...dank Oma Käthe!*

Kerstin Rapp-Schwan führt, gemeinsam mit ihrem Mann Martin Rapp, leidenschaftlich die Schwan Restaurants in Düsseldorf und Neuss. Eines war dabei seit dem Start im Jahr 2001 klar: neben kreativen, neuen Gerichten sollte auf Traditionelles nicht verzichtet werden. Deshalb spielen die altbewährten, schmackhaften Gerichte von Kerstin's Oma Käthe eine große Rolle. Mit viel Liebe, meist regionalen, frischen Zutaten und einem unvergleichlichen Wissen über den richtigen Geschmack, kochte Oma Käthe würzige Suppen, gutbürgerliche Gerichte und gab ihre Kochgeheimnisse - unter anderem das gut gehütete Rezept für ihren einzigartigen Käsekuchen - an ihre Kinder und Enkel weiter.

Auf allen Speisekarten im Schwan finden sich die leckeren Kreationen wieder. Lassen Sie sich Oma Käthe's zeitlose Küche schmecken!



## *Leckerer für kleine Helden und Prinzessinnen*

Kinder sind im Schwan besonders herzlich willkommen und freuen sich über eine eigene Speisekarte, mit vielen tollen Gerichten und erfrischenden Durstlöschern.

Die **Kinderkarte** bekommt Ihr vom Serviceteam. Malbögen und viele bunte Stifte haben wir auch für Euch.

**Viel Spaß im Schwan!**



# Heiß geliebt

## Unsere Kaffee-Spezialitäten

Ihr Schwan ist Café, Heimat und Restaurant. Kein Wunder also, dass wir Wert auf erlesene Kaffeebohnen, ein feines Aroma und von Hand zubereitete Espresso- und Kaffee-Spezialitäten legen. Ob nun eine „gefleckte Milch“ (auch Latte Macchiato genannt), der liebevoll aufgeschäumte Cappuccino oder ein traditioneller, aromatischer Kaffee Creme - wir möchten, dass es Ihnen einfach „schwantastisch“ schmeckt!

Unsere Bohnen, das „schwarze Gold“, beziehen wir ausschließlich von der Kaffee-Rösterei J.J. Darboven. Seit 1866 garantiert das Hamburger Traditionshaus höchste Maßstäbe in Sachen Anbau, Nachhaltigkeit, Aufbereitung, Lagerung, Transport und Röstung. Unser Kaffee Creme beispielsweise erhält sein schmackhaftes Blend-Aroma von ausgewählten Hochland-Arabica-Bohnen und kräftigen Robustas. Heraus kommt ein würzig-milder, samtiger Geschmack. Unser Espresso hat einen unverwechselbaren Charakter: Kräftige Würze, vermischt mit einem verführerischen Hauch von Schokolade und Karamell, versprechen eine samtige Crema und ein besonderes Gaumenerlebnis. Hinzu kommt: Das Familienunternehmen J.J. Darboven achtet beim Einkauf auf einen fairen Umgang mit den Plantagenbesitzern. Langjährige Kontakte sichern dabei die gewünschte Qualität. Ganz nach unserem Geschmack...

## Unsere Kaffee-Philosophie in Ihrem Schwan:

Man nehme eine Siebträgermaschine aus italienischer Traditionsmanufaktur, spezielle Kaffeemühlen und eine/n Barista mit Herzblut: Fertig ist das schmackhafte Kaffeegetränk. Unsere professionellen Handwerkszeuge werden in allen Schwänen mit Sorgfalt, für einen gleichbleibend schmackhaften Genuss, ausgewählt. Hinzu kommen unsere Kaffeeexperten an der Bar. Geschicklichkeit und ständige Fortbildung, gepaart mit technischer Raffinesse, lassen das entstehen, was uns am Herzen liegt – höchste Kaffeekultur. Hier stimmt alles: Wasserhärte, Luftfeuchtigkeit, Brühdruck, Portionierung und Mahlgrad. Auf den Punkt genau wird somit aus einer ‚Tasse Kaffee‘ ein ‚Kaffee-Erlebnis‘.

Und falls Sie schon immer einmal wissen wollten, wieso der Schaum unseres Latte Macchiato so fluffig wie ein Wölkchen ist - fragen Sie doch einfach Ihre/n „schwantastischen“ Barista. Soviel sei verraten: Ob Vollfett-, Halbfett- oder H-Milch – das ist für die optimale Konsistenz des Milchwölkchens ohne Bedeutung. Das liebevolle Aufschäumen dafür umso mehr...





## Unsere Kaffee-Spezialitäten

<b>Kaffee Creme</b> - perfekte Crema, samtig, würzig, mild	2,30
<b>Espresso</b> - klein, stark, schwarz	1,90
<b>Doppelter Espresso</b> - wie oben, halt doppelt	3,50
<b>Espresso Macchiato</b> - mit einer kleinen Milchschaumhaube	2,10
<b>Cappuccino</b> - Espresso mit liebevoll aufgeschäumter Milch	2,60
Espresso mit schmackhafter Sahne	2,60
<b>Kapuziner</b> - Kaffee Creme mit einer Haube Schlagsahne	2,60
<b>Milchkaffee</b> - klassisch gut in einer standesgemäßen Tasse	3,50
<b>Latte Macchiato</b> - Espresso, Milch und Milchwölkchen. Schön anzusehen, im hohen Glas	3,50
je mit einem Flavour extra (Vanille <sup>1</sup> , Karamell <sup>1,8</sup> , Haselnuss <sup>1</sup> u.v.m.)	0,70
<b>Caro Landkaffee</b> - das ist Oma	2,30
<b>Babyccino</b> - für die Kleinen	0,00
<b>Irish Coffee</b> - den kennt man	4,70
<b>Kaffee mit einem Schuss Baileys</b> - immer wieder lecker	3,60

## Unsere Milch- und Schokoladen-Spezialitäten

<b>Milch</b> - heiß oder kalt	2,00
<b>Milch</b> - honigsüß	2,40
<b>Schoki</b> - aus Milch mit leckerer Sahnehaube	3,50
<b>Schoki</b> - mit Amaretto und Sahne	4,50
<b>Schoki</b> - mit Rum und Sahne	4,50
<b>Ovomaltine</b> - bringt neue Energie	2,30

Auf Wunsch servieren wir Ihren Kaffee **entkoffeiniert**.  
Gerne können sie auch **Soja** oder **laktosefreie Milch** wählen



# Unsere Tee-Spezialitäten

Wir zelebrieren Tee: Unsere variantenreichen Highlights sind ein wahrer Genuss. Eines der vielen Geheimnisse guten Teegeschmacks liegt übrigens schon im Wasser. Nicht zu heiß und besonders weich sollte es sein. Wählen Sie Ihren Lieblingstee aus unserem feinen Sortiment. Würzige schwarze, grüne oder Kräutertees sowie von Hand gezupfte Minze oder feiner Ingwer entfalten ihren ausdrucksstarken Geschmack direkt am Tisch.

**Einmal etwas Neues versuchen:** Probieren Sie Matcha, ein besonders hochwertiger japanischer Tee tiefgrüner Farbe, als ‚Matcha Latte‘. Und wer es doch (noch) ganz ohne Tee mag: Milchwölkchenträume erfüllen sich in Ihrem Schwan ebenfalls – pur, mit Honig oder in verlockende Schokolade gegossen.

<b>Glas Tee</b>	im Teekörbchen gezogen	<b>2,90</b>
<b>Ostfriesenmischung Assam</b>	Ausgesuchte Assams, mit typisch goldenen Blattspitzen, bestimmen diesen kräftig würzigen Tee – eine Traditionsmischung	
<b>Darjeeling</b>	Aus den besten Teegärten im Hochland Nordindiens zart blumig – exquisiter Tee	
<b>Earl Grey</b>	Die edle Darjeeling-Java-Ceylon-Assam-Blattmischung wird benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottfrüchte. Ein Klassiker zum Frühstück und Nachmittag – perfekter Begleiter zu Kuchen und Gebäck.	
<b>China Jasmine Souchong</b>	erlesener Grüntee versetzt mit Jasminblüten	
<b>Rooibos Royal Sanddorn</b>	Südafrikanischer Rotbusch mit Sanddornbeeren, Saflorblüten und markantem Sanddornaroma	
<b>Kräutergarten</b>	Erfrischend-belebende reine Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch und Süßholz	
<b>Kamille</b>	nicht nur gut für das Wohlbefinden, sondern auch im Geschmack	
<b>Pfefferminze</b>	erfrischend lecker	
<b>Apfel-Früchte</b>	Eine lieblich spritzige Fruchtemischung mit dem köstlichen Aroma sonnengereifter, saftiger Äpfel	
<b>Rote Grütze</b>	Erfrischende Fruchtemischung aus Apfel, Korinthen, Papaya, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Sauerkirschen, reifen Flieder-, Brom-, Heidel-, schwarzen Johannis- und Himbeeren, mit sommerlichem Himbeer-Kirsch-Aroma.	

<b>Chai-Tee-Latte im großen Glas</b>	kräftig gewürzter, lecker-süßer Schwarztee, Milch und Milchwölkchen	<b>3,90</b>
<b>Matcha-Latte im großen Glas</b>	„Zaubertrank“ aus wohltuendem Grüntee, Milch und Milchwölkchen	<b>3,90</b>
<b>Frische Minze</b>	von Hand gezipft	<b>3,50</b>
<b>Frischer Ingwer</b>	mit Orangenscheibe	<b>3,50</b>

## *Total „verschwant“: Wie ein neues Gericht entsteht*

Sie heißen „Oberförster“, „Opernball“ oder „Schoten-König“. Auf den Schwan-Speisekarten geht es super lecker und besonders originell zu. Hier treffen keine Speisen einfach so auf Beilagen. Auf den Tellern wird „gekuschelt“, „überschmolzen“ und „angeschmiegt“. Schon beim Lesen läuft einem das Wasser im Mund zusammen.

### **Kochen ist Leidenschaft, Kopf- und Teamarbeit**

Hinter den kreativen Kombinationen stehen Gastgeber Martin Rapp und Küchendirektor Thomas Verfürth mit ihren Teams in vier Restaurants. Doch nicht nur bei der Namensfindung, auch bei der Entwicklung der Gerichte, machen die Schwan-Köche gemeinsame Sache: „Kochen ist erst einmal Leidenschaft, Kopf- und Teamarbeit“, sagt Verfürth, der bereits seit 2005 den guten Geschmack bei den Schwänen garantiert. In den Schwan-Restaurants geht es um deutsche Hausmannskost mit vielen regionalen Zutaten. Das ist immer die Basis. Für ein neues Gericht werden traditionelle Rezepte gedanklich in ihre Bestandteile zerlegt und beim Zusammen-setzen „verschwanisiert“.



### **Qualität, Regionalität und absolute Frische**

„Was auf die Schwan-Karte kommt, muss auch zum Schwan passen. So lieben es unsere Gäste“, sagt Martin Rapp, seit fast 30 Jahren Gastronom in Düsseldorf. Der Gastgeber hat die typische Schwan-Küche in den letzten Jahren konsequent auf Qualität, Regionalität und absolute Frische getrimmt. Und mit dem Düsseldorfer TV-Koch Dirk Hoffmann steht den Schwänen noch ein absoluter Küchenprofi zur Seite, der seit 2015 mit an dem kulinarischen Konzept feilt.

### **Nur „schwantastische“ Gerichte kommen auf die Speisekarte**

So schafft es auch nicht jeder köstliche Geistesblitz in die Restaurants. Ideen werden diskutiert, ausprobiert, verworfen, verändert oder verbessert.





Dabei kann ein Teller bis zu zehn Mal komplett neu gekocht werden, bis es wirklich passt. Ist es „schwantastisch“, vergrößert sich der Kreis der Testesser.

Schmeckt das Angebot auch hier, fehlt nur noch der passende, meist etwas ausgefallene Name, und dann können die Gäste bestellen und genießen. Die Kombination aus Tradition und Schwan-Philosophie schafft ungewöhnliche Lieblingsessen. Burger mit Altbier geschmorten Zwiebeln oder mit Camembert und Preiselbeeren sowie Flammkuchen „Himmel un Ääd“ klingen erst einmal exotisch, treffen aber genau den Geschmack der Gäste. Und auf die besondere Qualität und die gesicherte Herkunft der Lebensmittel und Zutaten gibt der Schwan sogar Garantie.

## *Guten Appetit!*



Thomas Verfürth, Küchendirektor



# Alkoholfreie Getränke

## *Hausgemacht in Ihrem Schwan:*

### Unsere legendären Limonaden

Limetten-Minze oder Holunder-Zitrone

0,3l - **2,90** / 0,5l - **3,90** / 1,0l Karaffe - **7,50**

### Unser perlend-frischer Eistee

Jasmin-Johannisbeere<sup>®</sup>

0,3l - **2,90** / 0,5l - **3,90** / 1,0l Karaffe - **7,50**

### Wasser

Apollinaris Selection	0,25l / 0,75l	<b>2,60 / 5,90</b>
Apollinaris Vio	0,25l / 0,75l	<b>2,60 / 5,90</b>

### Softdrinks

Coca-Cola <sup>1, 2, 3</sup>	0,30l / 0,50l	<b>2,90 / 4,20</b>
Coca-Cola light <sup>1, 2, 3, 5, 6</sup>	0,30l / 0,50l	<b>2,90 / 4,20</b>
Fanta <sup>1, 2, 8</sup>	0,30l / 0,50l	<b>2,90 / 4,20</b>
Sprite <sup>2</sup>	0,30l / 0,50l	<b>2,90 / 4,20</b>
effect <sup>®1, 2, 3</sup> Der Energy-Drink aus Deutschland	0,25l	<b>3,90</b>
Malzbier <sup>1</sup>	0,33l	<b>2,90</b>
Goldberg Bitter Lemon <sup>4, 8</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup> oder Tonic Water <sup>4</sup>	0,20l	<b>2,90</b>
Almdudler <sup>1</sup>	0,35l	<b>2,90</b>



# Alkoholfreie Getränke

## Liebevoll gepresster Orangensaft

Voll Vitamine und unglaublich lecker 0,2l - 4,90



**Granini - Säfte:** Apfelsaft naturtrüb<sup>®</sup>, Orangensaft, Grapefruitsaft, Maracujanektar, Ananassaft<sup>®</sup>, Kirschnektar, Johannisbeernektar<sup>®</sup>, Bananenektar<sup>®</sup> oder Rhabarbernektar<sup>®</sup>

0,20 **2,70**

Kleine Saftschorle

0,30l **2,90**

Große Saftschorle

0,50l **4,10**





## Bier-Spezialitäten

### Veltins vom Fass

Genießen Sie das helle goldgelbe Pils mit dem leicht-fruchtigen Aroma. Eine fein-herbe Note rundet den Genuss ab.

vom Fass 0,30l **2,90**  
vom Fass 0,50l **4,30**

### Boltens Alt

Ein voller, aromatischer Altbier-Geschmack mit fein-süffiger Hopfennote, ohne jedoch herb zu werden. Insgesamt ein ungewöhnlich aromenreicher, malziger Charakter.

vom Fass 0,20l **2,00**  
vom Fass 0,40l **3,50**

### Maisel's Weisse Original

Eine Auswahl an feiner Weizen- und Gerstenmalze verleiht dem Bier seine rötlich leuchtende Farbe. Hier verbinden sich angenehme Fruchtnoten mit der milden Würze aus Malz- und Nelkenaroma.

0,50l **4,30**

### Maisel's Weisse Alkoholfrei

Das ideale Fitnessgetränk für aktive und ernährungsbewusste Genießer. Isotonisch und vitaminhaltig.

0,50l **4,30**

### Veltins Fassbrause

In verschiedenen erfrischenden Geschmacksrichtungen überzeugt die alkoholfreie Erfrischung ohne viel Zucker. Fassbrause hat nur 22 bzw. 23 kcal/100ml.

0,33l **3,80**

### Veltins Alkoholfrei

Wie die alkoholische Variante ist Veltins Alkoholfrei ein echtes Pils mit angenehm hopfigem Nachgeschmack. Ideal, um sich nach dem Sport oder auch einfach nur so zu erfrischen.

0,33l **3,80**

## Spezial- & Craftbiere

Unsere Spezial- und Craftbiere finden Sie an unserer Theke. Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern beraten und genießen Sie Ihr Bier. Prost!





# Weißweine

## Weißweinschorle<sup>1</sup>

Spritzig und erfrischend

Glas 0,20l **3,90**

## Schwan Hauswein<sup>1</sup>

Wir suchen richtig gute Tropfen zu einem top Preis-Leistungsverhältnis für Sie aus.  
Lassen Sie sich von unserem aktuellen Hauswein überraschen!

Glas 0,20l **3,90**  
Karaffe 0,50l **9,50**

## Chardonnay<sup>1</sup>, trocken

Ca'lungheeta Veneto I.G.T., Imbottigliato da Casa Vinicola Botter  
Deutliche Noten von frischen Früchten, dabei vollmundig und gehaltvoll

Glas 0,20l **4,20**  
Karaffe 0,50l **9,90**

## Gutedel<sup>1</sup>, fruchtig trocken

Auggener Schäf, Erz.-Abf. Winzergenossenschaft Auggen  
In der Nase wie Apfel, Birne und Quitte, am Gaumen weich und rund

Glas 0,20l **4,50**  
Karaffe 0,50l **10,90**

## Grauburgunder<sup>1</sup>, trocken

Oberbergener Vulkanfelsen, Erz.-Abf. WG-Oberbergen, Kaiserstuhl  
Duft nach Äpfeln und Birnen, auf der Zunge fruchtig ausgewogen

Glas 0,20l **4,90**  
Karaffe 0,50l **11,90**

## Riesling<sup>1</sup>, halbtrocken

Johannisberger Erntebringer, Kabinett, Gutsabfüllung Phillip Schäfer  
Glänzendes Gelb mit grünen Reflexen, Balance von Süße und Fruchtsäure

Glas 0,20l **5,20**  
Karaffe 0,50l **12,70**

## Flaschen

### Bacchus<sup>1</sup>, lieblich

Oppenheimer Krötenbrunnen, Kabinett, Weingut Dorwagen, Rheinhessen  
Vielschichtig und herrlich fruchtig

Flasche 0,75l **17,90**

### Weißburgunder<sup>1</sup>, trocken

Wilhelm B. Weißburgunder, Wachenheim Pfalz  
Hellgelbe Farbe, Aromen von Blüten, Limetten und schwarzer Johannisbeere

Flasche 0,75l **18,90**

### Sauvignon Blanc<sup>1</sup>, trocken

Entre-Deux-Mers Bordeaux, Chateau la Commanderie de Queyret,  
Aroma von gelben Früchten und einem Hauch Quitte auf der Zunge

Flasche 0,75l **24,90**

### Pinot Grigio<sup>1</sup>, trocken

Il Palu, Guilia IGT, Venezia, Imbottigliato da Casa Vinicola Botter  
Geschmack nach frischen Früchten, angenehm, beeindruckend

Flasche 0,75l **23,90**

## Roséweine

### Portugieser Weißherbst<sup>11</sup>, lieblich

Wachenheimer Mandelgarten, Erz.-Abf. Wachtenburg Winzer  
Liebliches Aroma von Himbeeren und Kirschen mit erfrischender Fruchtnote

Glas 0,20l **4,50**  
Karaffe 0,50l **10,90**

### Domaine de Millet Rose<sup>11</sup>, trocken

Gutsabfüllung, Côtes de Gascogne, Qualitätswein  
Lachsfarben, in der Nase Aromen von Waldhimbeere und Erdbeere, auf der Zunge erfrischend und fruchtig mit angenehmem Nachhall

Glas 0,20l **5,50**  
Karaffe 0,50l **12,90**

## Flaschen

### Tempranillo<sup>11</sup>, fruchtig trocken

Arco de la Vega de Castilla y Leon, Embotellado por Bodegas Avelino Vegas  
Schön glänzendes Kirschrot, dichte und elegante Aromen von Himbeeren, am Gaumen frisch, saftig mit angenehmem Ausklang

Flasche 0,75l **16,90**

### Pinotage<sup>11</sup>, fruchtig trocken

Spier Discover Rosé, Erz.-Abf., Südafrika, Stellenbosch  
Explosion roter Früchte, Erd- und Himbeeren mit einem Hauch Johannisbeerjoghurt

Flasche 0,75l **22,90**





## Rotweine

### Schwan Hauswein<sup>11</sup>

Wir suchen richtig gute Tropfen zu einem top Preis-Leistungsverhältnis für Sie aus. Lassen Sie sich von unserem aktuellen Hauswein überraschen!

Glas 0,20l **3,90**  
Karaffe 0,50l **9,50**

### Tempranillo<sup>11</sup>, trocken

Torre de Albendea, Embotellado por Bodegas Navarro Lopez  
Kräftiges, glänzendes Kirschrot, im Geruch intensive, fruchtige Aromen, vollmundig

Glas 0,20l **4,50**  
Karaffe 0,50l **10,50**

### Dornfelder<sup>11</sup>, trocken

Wachenheimer, Erz.-Abf. Wachtenburg Winzer - Tiefdunkelrot mit bläulichen Reflexen, Duft nach Sauerkirsche und Brombeere, viel Kraft und Würze, gut strukturiert

Glas 0,20l **4,20**  
Karaffe 0,50l **10,20**

### Merlot<sup>11</sup>, trocken

Ca'lunghe Veneto I.G.T., Imbottigliato da Casa Vinicola Botter  
Im Duft Johannisbeeren und Veilchen, weich, elegant und mit guter Struktur

Glas 0,20l **5,50**  
Karaffe 0,50l **10,20**

### Spätburgunder<sup>11</sup>, halbtrocken

Weingut Zimmerlin, Kaiserstuhl  
Granatrot, Aromen von Heidelbeeren, auf der Zunge runde Tannine

Glas 0,20l **7,90**  
Karaffe 0,50l **17,90**

## Flaschen

### Primitivo<sup>11</sup>, trocken

Caleo Salento IGT, Primitivo auch Zinfandel genannt (Imbottigliato da Casa Vinicola Botter)  
tiefdunkelrot, Pfefferaromen, angenehme Frucht

Flasche 0,75l **18,90**

### Dornfelder<sup>11</sup>, trocken

Gimmeldinger Meerspinne Erz.-Abf. Winzergenossenschaft Weinbiet - Ausgeprägte  
Sortenart mit betonter harmonischer Beerenfrucht, dichtem Körper und kraftvollem Aroma

Flasche 0,75l **18,90**

### Rioja<sup>11</sup>, trocken

Muriel Crianza D.O. Embotellado por Bodegas Muriel  
Brillante, kirschrote Farbe mit angenehmer Dichte und feinen Fruchtaromen,  
verbunden mit würzig-rauchigen Nuancen des Barriqueausbaus

Flasche 0,75l **24,90**

### Shiraz / Grenache<sup>11</sup>, trocken

Grand Veneur Reserve Côtes du Rhône Rouge A.C., Mis en bouteille par Alan Jaume  
Mitteltiefes Granatrot, schwarze Johannisbeeren und Himbeeren in der Nase,  
dabei weiche ausgeglichene Tannine, runder Abgang

Flasche 0,75l **26,90**

## Prickelndes

Wer Sektkunst auf höchstem Niveau sucht, ist bei unserem hauseigenen Schwan-Sekt genau an der richtigen Adresse. Nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung gefertigt (9-monatige Lagerung auf der Hefe), ist dieser Riesling ein Muss für jeden Sektliebhaber.

Schwan-Sekt <sup>11</sup>	0,1l	<b>3,90</b>
Schwan-Sekt <sup>11</sup> auf Eis im Longdrinkglas	0,2l	<b>5,90</b>
Schwan-Sekt <sup>11</sup> Aperol <sup>1</sup>	0,1l	<b>4,50</b>
Schwan-Sekt Royal <sup>11</sup> , mit einem Schuss Cassis	0,1l	<b>4,50</b>
Geldermann Rosé - Sekt <sup>11</sup> (exklusiv für den Schwan abgefüllt)	0,2l	<b>10,90</b>
Schwan-Sekt <sup>11</sup>	0,75l	<b>21,90</b>
Geldermann Rosé - Sekt <sup>11</sup>	0,75l	<b>35,90</b>
Champagner <sup>11</sup>	0,75l	<b>79,00</b>

### *Unser Liebling „Jule“*

Schwan-Sekt<sup>11</sup>, perfektioniert mit einem Schuss unserer legendären  
Limetten-Minz-Limonade 0,2l - **5,90**





## *Oma Käthe's Lieblingströpfchen*

Der Feld-Apotheker - ein feiner Kräuterbitter vom Niederrhein	2cl	2,90
Ramazotti, Kräuterlikör aus Italien	2cl	2,90
Killepitsch, Düsseldorfer Kräuterlikör	2cl	2,90
Asbach Uralt, Weinbrand	2cl	2,90
Samtkragen, geeister Korn mit Schmittmann Boonekamp <sup>1</sup>	2cl	2,90
Verpoorten Eierlikör	2cl	2,70
Eckes Edelkirsch	2cl	2,90
Berentzen Apfelkorn	2cl	2,60
Krumme - Düsseldorfer Sauerkirschlikör	2cl	2,50
Jos. Nusbaumer Williamsbirne	2cl	3,90



*Die Ente erwacht im fremden Forst,  
sie lag in einem Adlerhorst.  
Sie sah sich um und sprach betroffen:*

*“Mein lieber Schwan,  
war ich besoffen!”*



## *Feine Brände aus der Brennerei Ehringhausen in Werne*

In der Familienbrennerei Ehringhausen ist jeder Brennvorgang, jede Lagerung und jede Abfüllung etwas Besonderes. Für die mit Herzblut gemachten Kornspezialitäten werden ausschließlich rein ökologisch angebaute Rohstoffe eingesetzt – Qualitätssiegel „Destilliert und abgefüllt in Westfalen“. Ganz nach unserem Geschmack.

### **Dinkelkorn holzfassgelagert: Aus gutem Holz**

In früheren Bourbon-Fässern lagert unser malzig-milder Dinkelkorn zu einem Destillat einzigartigen Geschmacks. Im Holz liegt der Schlüssel zum besonderen Genuss: natürliches Vanille-Aroma, holzig-fruchtige Note – ein unvergleichlicher Charakter

2cl **4,90**

### **Schlehengeist: Tiefblaues Comeback**

Der wild wachsende Schlehdorn hat es verdient, wiederentdeckt zu werden. Die Schlehe wird von Hand verlesen und behutsam mazeriert. Sie verleiht unserem Schlehengeist sein herb-fruchtiges Aroma mit einer feinen Mandelnote. Zur Entfaltung des vollen Geschmacks gibt die Brennerei diesem Geist eine Reifezeit von bis zu 2 Jahren

2cl **5,90**

### **Zitronengeist: Frischer Geist**

Für das spritzige Aroma unseres Zitronengeistes benötigt man ausschließlich die Schale der Zitrone und zwar so hauchdünn, dass sie nur von Hand geschält werden kann. Die Brennerei Ehringhausen hat sich die Arbeit gemacht und mit viel Hingabe, Einsatz und fleißigen Helfern 5000 Zitronen geschält. Es hat sich gelohnt: Die berühmten sizilianischen Zitronen wecken nicht nur Lebensgeister, sie verleihen dem traditionell gebrannten Geist Leichtigkeit und Sommerfrische

2cl **6,90**





## *Gemischtes aus dem Partykeller*

### **Onkel Hugo ist der Beste**

Holunderblüte, Limette und Minze mit Schwan-Sekt<sup>11</sup> aufgefüllt

**6,90**

### **Fritz Spritz**

Schwan-Sekt<sup>11</sup>, Aperol<sup>1</sup> und Orange

**6,90**

### **Unser Liebling „Jule“**

Schwan-Sekt<sup>11</sup>, perfektioniert mit einem Schuss unserer legendären  
Limetten-Minz-Limonade

**5,90**

### **Johanna geht aus**

Unser köstlicher Eistee mit der feinen Johannisbeer-Jasmin-Note,  
hier mit einem Wodka-Turbo<sup>8</sup>

**5,90**



## *Oma's aufgesetzte Haselnuss*

Eine ganz besondere Likör-Spezialität<sup>1,2</sup> unserer Oma, dessen Rezept wirklich nur ihr  
Lieblings-Enkelkind erfahren durfte, aber so viel sei verraten:  
Das geheimnisvolle Getränk ist ein wahrer „Ge-Nuss“! 2cl - **2,50**

### **Milchknilch**

43er-Vanillelikör<sup>1</sup> mit Milch

**6,90**

### **Gummibär**

Southern Comfort<sup>1</sup> mit Ginger Ale<sup>1</sup>

**6,90**

### **Blauer Engel**

Schwan-Sekt<sup>11</sup>, Blue Curacao<sup>1,2</sup> und Orange

**6,90**

### **Mein lieber Oschi**

Asbach Uralt mit Coca-Cola<sup>1,2,3</sup>

**6,90**

### **Stierblut**

Rotwein<sup>11</sup> mit Coca-Cola<sup>1,2,3</sup>

**6,90**

### **Feierfanta**

Verpoorten-Eierlikör mit Fanta<sup>1,2,8</sup>

**6,90**

### **Die Sonne Capris**

Tequila Sauza Silver, Orange und Erdbeere<sup>1</sup>

**6,90**

### **Manchmal möchte ich schon mit Dir ...**

Verpoorten-Eierlikör, Likör 43<sup>1</sup>, Karamell<sup>1,8</sup>, Maracuja, Erdbeere<sup>1</sup>

**7,50**

### **Kirsch-Mojito**

Ron Varadero 3 Años, Edelkirsch, Rohrzucker, Minze, Limette, Lime Juice<sup>2</sup>, Soda

**7,50**

### **Sand im Getriebe**

Vodka Smirnoff Red Label, Bols Peach<sup>8</sup>, Amaretto, Zitrone, Cranberry<sup>1,8</sup> und Ananas<sup>8</sup>

**7,50**

### **Manhattan Cola**

Vodka Smirnoff Red Label, Ron Varadero blanco, Finsbury Gin, Tequila Sauza Silver, Bols Triple Sec, Zitrone, Coca-Cola<sup>1,2,3</sup>

**7,90**





# Gemischtes ohne Umdrehung

Alkoholfreie Cocktails

## Alter Sportsfreund

Ananas<sup>8</sup>, Orange, Grapefruit, Zitrone, Grenadine<sup>1,8</sup>

**5,90**

## Heckflosse


Banane<sup>8</sup>, Holunderblüte<sup>1</sup>, Zitrone, Erdbeere<sup>1</sup>

**5,90**

## Holundarinha

Limette und Lime Juice<sup>2</sup> mit einem Spritzer unserer hausgemachten Holunder-Limo verfeinert

**5,90**

(0) geschwärzt • (1) mit Farbstoff • (2) mit Konservierungsstoffen • (3) koffeinhaltig • (4) chininhaltig • (5) mit Süßungsmittel  
(5a) mit Süßungsmittel Saccharin • (6) phenylalaninhaltig • (7) mit Taurin • (8) mit Antioxidationsmitteln • (9) mit Geschmacksverstärker • (10) Phosphat •  
(11) geschwefelt • (12) Süßholz •  vegetarisch

# Lang...

## Longdrinks

mit Goldberg Bitter Lemon<sup>4,8</sup>, Ginger Ale<sup>1</sup>, Tonic Water<sup>4</sup> oder Coca-Cola<sup>1,2,3</sup>

Vodka Smirnoff Red Label

4cl

**6,90**

Finsbury Dry Gin

4cl

**6,90**

Johnnie Walker Red Label Scotch

4cl

**6,90**

effect<sup>®1,3,7</sup> - Der Energy-Drink aus Deutschland

mit Vodka Smirnoff Red Label

4cl

**6,90**

mit Schwan-Sekt<sup>11</sup>

**6,90**

## ...und kurz

### Aperitif und Digestif

Martini bianco, rosso, dry	5cl	<b>3,90</b>
Pernod	4cl	<b>3,90</b>
Royal Oporto Tawny Port	5cl	<b>3,90</b>
Dry Sack Sherry fino oder medium	5cl	<b>3,90</b>
Fernet-Branca / Fernet-Menta <sup>1</sup>	2cl	<b>2,90</b>
Der Feld-Apotheker - Kräuterbitter	2cl	<b>2,90</b>
Ramazzotti, Kräuterlikör aus Italien	2cl	<b>2,90</b>
Meyer's Bitter Wald- und Feldkräuter <sup>12</sup>	2cl	<b>2,90</b>
Killepitsch, Düsseldorfer Kräuterlikör	2cl	<b>2,90</b>
Jos. Nusbaumer Williamsbirne	2cl	<b>3,90</b>

### Whisk(e)y

Johnnie Walker Red Label Scotch	4cl	<b>5,20</b>
Johnnie Walker Black Label Scotch (12 years)	4cl	<b>7,20</b>
Chivas Regal Scotch (12 years)	4cl	<b>7,20</b>
Glenfiddich (12 years)	4cl	<b>7,20</b>
Talisker Isle of Skye (10 years)	4cl	<b>8,20</b>
Tullamore Dew Irish Whiskey	4cl	<b>5,80</b>
Jim Beam White Label	4cl	<b>5,30</b>
Jack Daniel's Old No.7	4cl	<b>6,00</b>
Canadian Club 1858 (6 years)	4cl	<b>5,80</b>

### Klares, Gin und Vodka

Schmittmann - Echt Düsseldorfer Korn	2cl	<b>2,60</b>
Malteser Aquavit	2cl	<b>2,90</b>
Aalborg Jubiläums Aquavit	2cl	<b>2,90</b>
Finsbury Dry Gin	4cl	<b>4,00</b>

Vodka Smirnoff Red Label	4cl	<b>4,00</b>
Vodka Smirnoff Black Label	4cl	<b>4,90</b>
Sauza Tequila Extra Gold	2cl	<b>2,90</b>
Sauza Tequila Blanco Silver	2cl	<b>2,90</b>

### Likör

Disaronno Amaretto	2cl	<b>2,90</b>
Sambuca Molinari	2cl	<b>2,90</b>
Ramazzotti	2cl	<b>2,90</b>
Cointreau	2cl	<b>2,90</b>
Southern Comfort <sup>1</sup>	4cl	<b>4,00</b>
Baileys Irish Cream on Ice <sup>1,2</sup>	4cl	<b>4,00</b>
Cassissée, Crème de Cassis	2cl	<b>2,90</b>

### Weinbrand, Brandy und Cognac

Osborne Veterano <sup>1</sup>	2cl	<b>3,10</b>
Metaxa <sup>1</sup>	2cl	<b>3,90</b>
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	<b>4,90</b>
Otard V.S.O.P.	2cl	<b>5,20</b>
Grand Duque d'Alba	2cl	<b>5,20</b>
Pâpidoux, Calvados	2cl	<b>3,90</b>
Asbach Uralt	2cl	<b>2,90</b>

### Rum und Grappa

Myers's Rum <sup>1</sup> Finest Jamaica Rum	2cl	<b>3,20</b>
Ron Blanco Old Pascas	2cl	<b>2,90</b>
Ron Varadero Blanco 3 Años	2cl	<b>2,90</b>
Ron Varadero Anejo 7 Años	2cl	<b>3,90</b>
Grappa Sensea Chardonnay	2cl	<b>3,50</b>
Grappa Sensea Pinot	2cl	<b>3,50</b>





## *Warum unser Schwan eine Ente ist...*

Es war einmal im Winter 1966, als ein junger Mann ein junges hübsches Mädels in einem Hamburger Tanzlokal erblickte und sich ein Herz fasste, um sie zum Tanzen aufzufordern.

Der junge Mann stellte sich sogleich mit Namen vor:

**„Gestatten, mein Name ist Schwan.“**

Daraufhin entgegnete das junge Mädels, um einen flotten Spruch nie verlegen:

**„Schön... und mein Name ist Ente.“**

(und sich denkend: Der will mich wohl veräppeln?)

Tja, und nach diesem ersten Tanz fand Karin, unser junges Mädels, dann doch so viel Gefallen am Schwan, der auf den Vornamen Klaus hört, dass sie sich am 23. Mai 1969 bei Hochzeitsglocken selbst von der Ente zum Schwan verwandelte.

Nach fünf Jahren Eheglück erblickte Kerstin als Zwilling das Licht der Welt und betreibt nun seit vielen Jahren die Restaurants „Schwan“, deren Logo eine kluge Ente zeigt, die genau weiß, was gut für sie ist!





---

[www.schwan-restaurant.de](http://www.schwan-restaurant.de)

.....♥.....  
[facebook.com/SchwanRestaurant](https://facebook.com/SchwanRestaurant)

.....♥.....  
[instagram.com/halloschwan](https://instagram.com/halloschwan)

.....♥.....  
[twitter.com/halloschwan](https://twitter.com/halloschwan)

---

.....♥.....