



Vorweg und zwischendurch

- Samtige Steinpilz-Cremesuppe** ✓
mit pikantem Spekulatius-Krokant € 6,90
- Fruchtige Tomatensuppe** ✓
mit Basilikum-Pesto, feinen Kräutern, knusprigen Croûtons und frischem Brot € 4,90
- Gegrillte Riesengarnelen** - auf Wakame-Salat
mariniert mit feiner Soja-Sesam-Note, hausgemachtem Pfirsich-Relish und Wildkräutern € 13,90
- Zart geräucherter Entenbrust-Fächer, kalt aufgeschnitten**
an Rukola-Feldsalat-Bouquet mariniert mit Cassis-Walnussdressing, Kirschtomate, Ringelbete hausgemachter Schwan-Cumberland-Sauce⁸ und Knusper-Gänseeschmalz-Brotsegel € 13,90
- Tolle Knolle** ✓^{1, 8} - gebackene Ofenkartoffel
mit buntem Pfannengemüse und leckerem Kräuterquark gefüllt, dazu knackige Salatgarnitur^{1, 8} € 10,90

Unsere Salatkreationen und Flammkuchen

- Winter-Hochstapler Feinschmecker Blattsalat - wie bei Oma**
mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen und gedünsteten Wiesenchampignons, Zierstrauchtomaten, knackige Gurke, Ringelbete, Rauke und Rapunzel, Cassis-Walnuss-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 „Knusperhäuschen“** ✓⁸
mit feinem Rotkohl, Walnusskernen, überschmolzenem Ziegenkäse, cremigem Sauerrahm, Spekulatius-Krokant und knackiger Rauke € 13,90
- Knusprig gebackener Flammkuchen „Dagobert“**
mild geräucherte Entenbrust, würziger Preiselbeer-Sauerrahm, cremiger Camembert und Wildkräuter € 13,90

Unsere saftigen Burger

Unser Burger des Monats

- Big-Winter-Burger**^{2, 8}
mit gegrilltem Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser, zart überschmolzenem Emmentaler, hausgemachter Zwiebelkonfitüre mit 15 Jahre altem Sherry verfeinert, herzhaftem Bergkäse-Knusper, würzigem Burger-Brötchen, Schwan-Burgersauce, Tomate, eingelegte Gurke, unseren großartigen Pommes € 15,90
- Oder als vegetarische Variante: mit einem Kürbis-Chiasamen-Burger ✓

- Veganer-Chia-Kürbiskern-Burger „Lustiger Landwirt“** ✓
goldbraun gebacken mit knackigem Wildkräuter-Salat, Tomate, selbsteingelegte Gurken, hausgemachtem Pfirsich-Relish und dazu unsere großartigen Pommes € 13,90
- BBQ-Double-Cheese-Burger**
200g Beef-Burger, Chester-Käse¹, Emmentaler überschmolzen, knackiger Salat, Tomate, selbsteingelegte Gurke, geröstete Zwiebeln, rauchiger BBQ-Sauce und gegrillter Speck^{2, 8} und unsere großartigen Pommes € 13,90
- Düsseldorfer Zwiebel-Senfrost-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
- Dips zur Wahl:** Pommes-Sauce^{8, 1}, Burgersauce, würzige BBQ-Sauce und Onkel Juppi's Spezialsauce¹ je € 0,70

Das Beste aus Oma Käthes Küche:

Gänsezeit im Schwan:

Zart geschmorte Gänsebrust -oder Keule mit hausgemachtem frischen Apfelrotkohl, verfeinert mit Cox-Orange-Apfel aus der Heimat, dazu glasierte Maronen, handgemachte Kartoffelklöße und unser Pflaumen-Zimtkompott	€ 25,90
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 herzhaft würziger Altbierbratwurst aus der Traditionsmetzgerei Schlösser	€ 8,90 € 8,90
Der Schwan-Klassiker: Hausgemachtes Spitzkohl-Hopfengemüse „Braumeister“ mit herzhaft würziger Altbierbratwurst ^{2,8} aus der Traditionsmetzgerei Schlösser	€ 9,90
Saftiges Rindergulasch „Aus dem Schmortopf“ - aus Fleisch der Traditionsmetzgerei Schlösser mit handgemachten Kartoffelklößen, selbstgemachtem Apfelrotkohl und unserem Apfelkompott im Gläschen	€ 14,90
Oder auf Spirelli-Nudeln mit marktfrischem Beilagensalat ^{1, 8}	€ 14,90
Hausgeschmorter Schweinebraten „Aus dem Ofenrohr“ von der Traditionsmetzgerei Schlösser unter Bratensauce mit feiner Senf-Tomaten-Note und frischem Wildkräuter-Kartoffelstampf	€ 13,90

Ehrliche Schwanitzel

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

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

♥♥♥ Unser Schwanitzel der Saison ♥♥♥

Goldbraun gebackenes Schweine-Schwanitzel „Sammler-Glück“ - mit cremiger Steinpilzsauce, frischem Kartoffelstampf mit knusper-krossen Röstzwiebeln und einem marktfrischen Salatschüsselchen mit Balsamico-Honig-Dressing ^{1,8}	€ 18,90
--	---------

...und zum Abschluss was Süßes:

Dessert-Variation „Süßes Schwänchen“ ✓ Milchreis mit fruchtiger Roter Grütze, kleiner Apfelstrudel mit Vanillecreme ¹ und hausgemachtes Pflaumenkompott mit ofengebackenen Butterstreuseln	€ 8,90
Hausgemachter Käsekuchen ✓ unser ganzer Stolz - nach dem Originalrezept von Oma Käthe Schwan	€ 3,90
Schwan-Pflaumen-Vanille-Crumble ✓ hausgemachtes Pflaumen-Vanille ¹ -Kompott mit ofengebackenen Butter-Streuseln, warm oder kühl serviert	€ 4,90
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Schokokern ✓	€ 4,90
Leckerer Apfelstrudel ✓ warm und mit köstlich-cremiger Vanillesauce ¹	€ 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, Rheinhessen⁸ je Glas 0,2l € 3,90/ Karaffe 0,5l € 9,50
Little BillaBong Cabernet-Shiraz -Australien Amka - vollmundiger, Rotwein, Frucht von dunklen Beeren & Kirschen, feine Balance
von Würznoten, unkompliziert, weich im Geschmack. Ein Australier mit Suchtfaktor. ⁸ je Glas 0,2l € 3,90 / Karaffe 0,5l € 9,50