



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-Gäneschmalz-Brotsegel € 13,90
- Unser legendärer Pommes-Ständer** ✓
mit unseren großartigen Pommes, knusprig-goldbraun gebacken mit zwei Dips zur Auswahl € 4,80
- Dips für obendrauf:** cremige Pommes-Sauce^{8, 1}, Burgersauce, rauchig-würzige BBQ-Sauce und Onkel Juppi's Spezialsauce¹

Unsere Salatkreationen und Flammkuchen

- 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 „Knusperhäuschen“**⁸ ✓
mit feinem Rotkohl, Walnusskernen, überschmolzenem Ziegenkäse,
cremigem Sauerrahm, Spekulatius-Krokant und knackiger Rauke € 13,90
- Flammkuchen „Lothringen“**
hauchdünner Brotteig gebacken mit Landschinken^{2, 8}, milden roten Zwiebeln, Lauch und Sauerrahm € 10,90

Unsere saftigen Burger



Unser Burger der Saison



Gänse-Burger „Pulled Goose“⁸

- zart geschmortes Gänsefleisch, umschmeichelt mit herzhaftem Apfelrotkohl und Feldsalat in feinem Röst-Brioche,
gekrönt mit Maronen-Knusper, Preiselbeer-Emulsion, dazu goldbraun gebackene Kartoffel-Ecken € 19,90

Veggie-Cottage-Cheese

- gebratener Gemüse-Burger, Chester-Käse¹ und lecker-leichtem Kräuterquark, gekrönt mit selbst eingelegten Gurken,
Tomate, fluffigem Brioche-Brötchen, Schwan-Burgersauce und dazu unsere großartigen Pommes € 11,90

Manhattan-Double-Cheese

- 200g Beef-Burger, Chester-Käse¹, Emmentaler, knackiger Salat, Tomaten, selbsteingelegte Gurken,
rote Zwiebeln, würziges Burger-Brötchen und dazu unsere großartigen Pommes € 11,90

Bronx-BBQ-Double-Cheese

- Chester-Käse¹, Emmentaler überschmolzen, knackiger Salat, selbst eingelegte Gurken, geröstete Zwiebeln,
rauchiger BBQ-Sauce, gegrillter Speck^{2, 8} und dazu unsere großartigen Pommes € 12,90

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 ✓

- Dips für obendrauf: cremige Pommes-Sauce^{8, 1}, Burgersauce, rauchig-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

€ 8,90

Muschelpfanne „Niederrhein“

Zartes Muschelfleisch in Tomaten-Sahnesauce mit Gemüsestreifen, Lauch und mit Mozzarella überschmolzen dazu frisch gebackenes Ciabatta zum Tunken

€ 11,90

Saftiges Rindergulasch „Aus dem Schmortopf“

aus Fleisch der Traditionsmetzgerei Schlösser mit handgemachten Kartoffelklößen, selbstgemachtem Apfelrotkohl und serviert mit hausgemachtem Apfelkompott im Gläschen

€ 14,90

Geschnetzelte Schweinefiletspitzen „Waldesruh“

in feiner Steinpilzrahmsauce, dazu leckere Butterspätzle und einem kleinem Salat^{1,8}

€ 17,90

Zart geschmorter Kalbsbraten aus dem Ofenrohr

mit feiner Bratensauce, gedünstetem Spitzkohlgemüse und frischem Kartoffel-Wildkräuter-Stampf

€ 18,90

Vegan: Gedünstete Zucchini-Harmonica mit Kräuter-Tomatenmarinade ✓

auf cremigem Süßkartoffelpüree, würzigem Pfirsich-Relish und knackiger Rauke

€ 12,50

Ehrliche Schwanitzel

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

Schwanitzel „Opernball“ - nach weltberühmter Wiener Art, mit Zitrone und Preiselbeeren

€ 12,50

Schwanitzel „Jägersmann“ - mit frischen Champignons in cremiger Sauce

€ 13,90

Kalb-Schwanitzel „Original Wiener“

original Kalbschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone

dazu ein marktfrisches Salatschüsselchen mit Balsamico-Honig-Dressing^{1,8}

€ 22,90

Schwanitzel „Sammler-Glück“ - Schweine- oder Hähnchenschnitzel mit cremiger Steinpilzsauce, frischem Kartoffelstampf mit knusper-krossen Röstzwiebeln

und einem marktfrischen Salatschüsselchen mit Balsamico-Honig-Dressing^{1,8}

€ 18,90

Beilagen zur freien Wahl: -leckere Bratkartoffeln ✓, unsere großartigen Pommes ✓ oder unser frischer Kartoffelstampf ✓

...und zum Abschluss was Süßes:

Dessert-Variation „Süßes Schwänchen“ ✓

Milchreis mit fruchtiger Roter Grütze, kleiner Apfelstrudel mit Vanillecreme¹ 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-Zimt-Kompott mit Vanille-Creme¹ und ofengebackenen Butterstreuseln

€ 4,90

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Schokokern ✓

„Wahnsinn...“, „Unglaublich lecker...“, „Hmumuuaaahh...“, „Boahh - ein Traum...“ Spontane Zitate nach dem ersten Löffel. Und was sagen Sie?

€ 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, 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