



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-Walnuddressing, Kirschtomate, Ringelbete
hausgemachter Schwan-Cumberland-Sauce und Knusper-Gänseeschmalz-Brotsegel € 13,90

Salatkreationen und Flammkuchen

- Großer Salatteller „Rustika“** - schön bunt aus dem Garten
knackige Blattsalate mit zwei glücklichen Spiegeleiern unseren leckeren Bratkartoffeln,
Rauke, Ringelbete, Tomate, Gurke und leckerem Balsamico-Honig-Dressing^{1,8} € 11,90
- Hochstapler Leckerschmecker Blattsalat - wie bei Oma**
mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen und gedünsteten Wiesenchampignons, Tomaten,
knackige Gurke, Ringelbete, Rauke, Rapunzel, Kräuter-Sauerrahm-Dressing und Brotsegel € 13,90
- Heidi** ✓ - **Knackiger Jahreszeiten-Salat mit gebräuntem Ziegenkäse**
mit Blütenhonig gestreichelt, Rauke, Ringelbete, saftigen Tomaten, Gurke, Wildkräutern, Röstbrot-Knusper
und sanft mariniert mit mild-würzigem Dijonsenf-Honig-Dressing € 15,90
- Flammkuchen „Knusperhäuschen“** ✓
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

Vegan:

- Hausgemachte Knuspertasche „Veggie-lecker“** - erst gefüllt und dann gebacken ✓
mit goldbraunen veganen Schnitzelstreifen, mild-würzigen roten Zwiebeln, Ringelbete, Lauch, Tomaten-Dip, Rauke
und dazu unsere leckeren Bratkartoffeln und eine marktfrische Salatgarnitur € 13,90

Saftige Schwan Burger

♥♥♥ Unser Burger des Monats ♥♥♥

Gänse-Burger „Pulled Goose“

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-Wildkräuter-Cottage-Cheese

gebratener Gemüse-Burger, Chester-Käse¹, gekrönt mit Wildkräutern, selbst eingelegten Gurken, Tomate,
leckerem Kräuterquark, fluffigem Brioche-Brötchen, Schwan-Burgersauce und dazu unsere großartigen Pommes

€ 11,90

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, rauchige BBQ-Sauce und Onkel Juppi´s Spezielsauce¹ 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 kleinem goldbraun gebackenem original Wiener-Kalbschnitzel

€ 8,90

€ 12,90

Saftiges Rindergulasch „Aus dem Schmortopf“

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

€ 14,90

Nur im Schwan Pempelfort - Gebratene Kalbs-Frikadelle „Croidelle“

reines Kalbfleisch trifft auf feine Ofen-Croissants mit zarter Kräuter-Note, frischem Wildkräuter-Kartoffelstampf und hausgemachtem würzigen Pfirsich-Relish

€ 13,90

Ehrliche Schwanitzel

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

Schwanitzel „Jägersmann“

mit frischen Champignons in cremiger Sauce

€ 13,90

Schwanitzel „Schotenkönig“

mit hausgemachter Paprika-Sauce

€ 13,90

Goldbraun gebackenes 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

Kalb-Schwanitzel „Original Wiener“

original Kalbschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone

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

€ 22,90

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 ✓

€ 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

Umlingo Chenin Blanc Südafrika - frisch, saftig mit Aromen exotischer Früchte, vollmundiger Geschmack, klar, leicht & spritzig präsentiert sich der Chenin Blanc⁸ 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