



Unsere tägliche Abend-Empfehlung:

Suppen, Vorspeisen und andere Leckereien

- Fruchtige Tomatensuppe** ✓
mit Basilikum-Pesto, feinen Kräutern und knusprigem Brotsegel € 4,90
- Feine Karotten-Ingwer-Cremesuppe** ✓
mit frischer Blattpetersilie und Knusper-Brot € 5,50
- Schöner-Ständer „Fish n´ Chips“**
mit goldbraun-knusprig gebacken Rotbarsch-Filetstücken im Kokosmantel, unseren großartigen Pommes, mit Onkel Juppi´s Spezielsauce¹ und mild-würzigem Sauerrahm € 9,90
- Unser Schöner-Wiener-Ständer**
mit original Kalbschnitzelstreifen goldbraun-knusprig gebacken, unseren großartigen Pommes, mit BBQ-Sauce und und Onkel Juppi´s Spezielsauce¹ € 12,90

Unsere Salatkreationen und Flammkuchen

- Frühlingsfrischer Blattsalatteller „Rustika“** ✓
mit leckeren Bratkartoffeln, zwei glücklichen Spiegeleiern, Tomaten, knackige Gurke, Ringelbete, Rauke Rapunzel und Sauerrahm-Kräuter-Dressing € 10,90
- 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
- Salat „Knusper-Ziege“** ✓
knackiger Jahreszeiten-Salat mit gebräuntem Ziegenkäse unter königlicher Nuss-Kruste
mit Blütenhonig gestreichelt, Rauke, Wildkräutern, Ringelbete, saftigen Tomaten, Röstbrot-Knusper und sanft mariniert mit mild-würzigem Dijonsenf-Honig-Dressing € 17,90
- Flammkuchen Lothringen**
hauchdünner Brotteig gebacken mit würzigem Landschinken^{2, 8}, milden roten Zwiebeln, Lauch und Sauerrahm € 10,90
- Flammkuchen „Normandie“** ✓
hauchdünner Brotteig gebacken mit Preiselbeer-Sauerrahm, Tortenbrie, erntefrische Rauke Lauch und Mozzarella überschmolzen € 10,90
- Flammkuchen „Neptun“**
hauchdünner Brotteig frisch gebacken mit mildem Dijonsenf-Sauerrahm, feinem Räucherlachs, Lauchstreifen, überschmolzen mit frisch geraspelttem Mozzarella und belegt mit erntefrischer Rauke € 12,90

Unsere saftigen Burger

- ♥♥♥♥ *Unser Saison-Burger* ♥♥♥♥
- Düsseldorfer Zwiebel-Senfrost-Burger**
200g Beef-Burger unter der Zwiebel-Haube, Emmentaler überschmolzen, hausgemachtem Apfel-Preiselbeer-Relish, knackiger Salat, Tomate, selbst eingelegte Gurken, geröstete Zwiebeln, fluffiges Brioche-Brötchen, Onkel Juppis-Spezial-Sauce und unsere großartigen Pommes € 16,90

- Hüttenzauber-Burger**⁸
mit gegrilltem Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser, zart überschmolzenem Emmentaler, hausgemachter Zwiebelkonfitüre mit Sherry verfeinert, herzhaftem Bergkäse-Knusper, würzigem Burger-Brötchen, Schwan-Burgersauce, Tomate, selbst eingelegte Gurke und unseren großartigen Pommes € 14,90
- Als vegetarische Variante mit einem gebratenem Gemüse-Burger ✓ € 12,90
- Beef-Double-Cheese-Burger „Normandie“**
200g Beef-Burger vom Grill, umschmeichelt mit herzhaftem Torten-Brie, überschmolzenem Chester, gekrönt mit hausgemachtem Preiselbeer-Apfel-Chutney, fluffigem Brioche-Brötchen, Schwan-Burgersauce und dazu unsere großartigen Pommes € 14,90
- BBQ-Double-Cheese-Burger**
200g Beef-Burger, Chester-Käse¹, Emmentaler überschmolzen, knackiger Salat, Tomate, würziges Gurken-Relish, geröstete Zwiebeln, rauchige BBQ-Sauce, gegrillter Speck^{8, 2} und unsere großartigen Pommes € 13,90
- Dips für obendrauf: cremige Pommes-Sauce^{3, 1}, Burgersauce, rauchig-würzige BBQ-Sauce und Onkel Juppi´s Spezielsauce¹ je € 0,70

Das Beste aus 15 Jahren Schwan:

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 Kalbschnitzel

€ 8,90

€ 12,90

Saftiges Rindergulasch „Aus dem Schmortopf“

aus der Traditionsmetzgerei Schlösser auf Spirelli-Nudeln serviert

€ 11,90

Hackbraten vom Grill „Schotenkönig“^{2,8} - aus der Traditionsmetzgerei Schlösser

mit hausgemachter Paprikasauce und frischem Wildkräuter-Kartoffelstampf

€ 11,90

Leckere Garnelen-Käse-Nudeln „Seepferdchen“

mit gebratenen Garnelen, Tomatenfilets, leichter Käsesauce, Lauch und erntefrischer Rauke

€ 12,90

Kalbsbraten-Gröschtl „Tirol“

mit Röstkartoffeln, gezupftem Kalbsbraten, roten Zwiebeln, Lauch und saftigem Rahm-Krautsalat

€ 13,90

Goldbraun gebackenes hauspaniertes Rotbarschfilet

auf Kartoffel-Spitzkohlstampf mit Sauerrahm-Dip

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

€ 13,90

Ehrliche Schwanitzel- Suchen Sie sich Ihr Wunsch-Schwanitzel aus:

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

Schwanitzel „Jägersmann“

mit frischen Champignons in cremiger Sauce

€ 13,90

Schwanitzel „Schotenkönig“

mit hausgemachter, pikanter Paprikasauce

€ 13,90

Goldbraun gebackenes Schweine-Schwanitzel-Cordon bleu „Allgäuer-Bergfrieden“

mit würzigem Allgäuer Bergkäse und gekochtem Schinken^{2,8} gefüllt, Preiselbeeren, Zitrone und knusprigen Kartoffel-Sticks mit Spice-Power

€ 15,90

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 , unsere großartigen Pommes  oder unser frischer Kartoffelstampf 

...und zum Abschluss was Süßes:

Hausgemachter Käsekuchen

unser ganzer Stolz - nach dem Originalrezept von Oma Käthe Schwan

€ 3,90

Schwan-Apple-Vanille-Crumble - hausgemachtes Pflaumen-Zimt-Kompott

mit ofengebackenen Butter-Streuseln, warm oder kühl serviert

€ 4,90

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Schokokern

„Wahnsinn...“, „Unglaublich lecker...“, „Hmmuuuaahh...“, „Boahh - ein Traum...“

Spontane Zitate nach dem ersten Löffel. Und was sagen Sie?

€ 4,90

Leckerer Apfelstrudel

Warm und mit köstlich-cremiger Vanillesauce¹

€ 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

Weiß: Cap D'or Blanc de Blancs

Rot: Cap D'or Rouge Saint-Martin-au-Laert

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