



## Vorspeisen

Cremesüppchen vom Hokkaido-Kürbis  
mit feiner Kokos-Chili-Note & gebackenen Riesengarnelen

Gegrillte Riesengarnelen auf Wakame-Salat  
mariniert mit feiner Soja-Sesam-Note, hausgemachtem Pfirsich-Relish & Wildkräutern

Zart geräucherter Entenbrust-Fächer - kalt aufgeschnitten  
an Rukola-Feldsalat-Bouquet, mariniert mit Cassis-Walnussdressing, Kirschtomate, Ringelbete,  
hausgemachter Schwan-Cumberland-Sauce & Knusper-Gänseschmalz-Brotsegel

Veganer Salat „Knusper-Crumble“ ✓  
knackiger Jahreszeiten-Salat mit gebräunten Knusperschnitzel-Streifen & königlichem Macadamia-Crumble - mit Ahornsirup gestreichelt, Wildkräutern, Ringelbete, saftigen Kirschtomaten, Röstbrot-Knusper. Sanft mariniert mit mild-würzigem Dijonsenf-Dressing

## Die Hauptsache

Original Kalb-Schwanzel „Sammler-Glück“  
mit cremiger Steinpilzsauce, frischem Kartoffelstampf & einem Gläschen Oma's Gurken-Sauerrahm-Salat

Hausgemachter vegetarischer Kichererbsen-Gemüsebraten „Sammler-Glück“ ✓  
mit cremiger Steinpilzsauce, frischem Kartoffelstampf & hausgemachtem Gurkensalat im Gläschen

Gegrilltes Zanderfilet auf frischem Trüffelbutter-Kartoffelstampf  
mit zarter Limettensauce & geschmorten Perl-Tomaten

Zarter Kalbsbraten in Cranberry-Sherry-Jus  
verfeinert mit fünfzehn Jahre altem Sherry, gebettet an winterlichem Gemüse  
mit gebackenem Kartoffeltörtchen

Pulled-Goose-Double-Cheese Burger  
zart geschmortes Gänsefleisch, umschmeichelt mit herzhaftem Apfelrotkohl & Feldsalat  
in feinem Röst-Brioche, gekrönt mit Maronen-Knusper & Preiselbeeren  
dazu goldbraun gebackene Kartoffel-Ecken

Vegetarischer Kürbis-Chiasamen-Kichererbsen Double-Cheese-Burger ✓  
mit herzhaftem Apfelrotkohl & Feldsalat in feinem Röst-Brioche  
gekrönt mit Maronen-Knusper & Preiselbeeren, dazu goldbraun gebackene Kartoffel-Ecken



## Schwan-Dessert-Variationen Teller

Mandarinen-Quarkmousse-Lasagne  
Schwan-Sekt-Vanillecreme mit zarter Matcha-Note  
Apfel-Vanille-Crumble  
Feine Schokoladentarte mit Pflaumen-Zimt-Kompott

## Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammen\*

Zwei-Gang-Menü für 35,- € pro Person  
Drei-Gang-Menü für 45,- € pro Person



\*eine Speise pro Kategorie

(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