



Vorweg und zwischendurch

Würzige Käse-Hackfleischsuppe

mit würzigem Brotsegel und frischen Kräutern

€ 5,50

Fruchtige Tomatensuppe

mit Basilikum-Pesto, feinen Kräutern, knusprigen Croûtons und frischem Brot

€ 4,90

Tolle Knolle ^{1,8} - gebackene Ofenkartoffel

mit buntem Pfannengemüse und leckerem Kräuterquark gefüllt, dazu knackige Salatgarnitur^{1,8}

€ 10,90

Unsere Salatkreationen und Flammkuchen

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 Rossini ^{2,8}

hauchdünner Brotteig frisch gebacken mit Sauerrahm, Tomaten, überschmolzen mit frisch geraspeltem Parmesan und belegt mit erntefrischer Rauke

€ 12,90

Unsere saftigen Burger

Unser Burger der Saison

Fortuna-Burger ^{2,8}

mit gegrilltem Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser, saftigen Altbier-Schmorzwiebeln, fluffigem Burger-Brötchen aus der Bäckerei Gummersbach, Schwan-Burgersauce, frische Tomate, knackige Gurke, und unseren großartigen Pommes rot-weiß **oder** Gurkensalat in Kräuter-Sauerrahm dazu ein Glas Frankenheim-Alt 0,2l **oder** Milchreis mit fruchtiger Roter Grütze

€ 18,95

Veganer-Chia-Kürbiskern-Burger „Lustige Landwirtin“

goldbraun gebacken mit knackigem Wildkräuter-Salat, Tomate, selbsteingelegte Gurken, hausgemachtem Pfirsich-Relish und dazu unsere großartigen Pommes

€ 13,90

Beef-BBQ-Double-Cheese-Burger

200g Beef-Burger, Chester-Käse¹, Emmentaler überschmolzen, knackiger Salat, Tomate, selbsteingelegte Gurke, mild-würzigem Senf-Dip, geröstete Zwiebeln, rauchige BBQ-Sauce, gegrillter Speck^{8,2} und dazu unsere großartigen Pommes

€ 14,90

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:

Möhrengemüse „Bürgerlich“ mit hausgemachtem Frikadellen-Duett vom Grill und mittelscharfem Senf Oder mit kleinem goldbraun gebackenem original Wiener-Kalbschnitzel	€ 9,90 € 13,90
Original Berliner Currywurst ^{2,8,10} - exklusiv und nur im Schwan - unsere große, 180g Currywurst mit der legendären Currysauce ^{5a} und unseren großartigen Pommes	€ 8,90
Unser beliebter Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser „Schoten-Kaiser“ mit frischem Wildkräuter-Kartoffelstampf und unserer hausgemachten Paprikasauce	€ 12,90
Unser hausgemachtes Hühnerfrikassée aus Qualitäts-Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons, leckeren Schwarzwurzeln, gesundem Langkorn- Wildreis und selbstgemachtem Pfirsich-Relish	€ 13,90
Saftiges Rindergulasch „Aus dem Schmortopf“ - aus Fleisch der Traditionsmetzgerei Schlösser auf Spirelli-Nudeln mit marktfrischem Beilagensalat ^{1,8}	€ 14,90

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	€ 13,50
Schwanitzel „Jägersmann“ mit frischen Champignons in cremiger Sauce und unseren großartigen Pommes	€ 14,90
Schwanitzel „Schotenkönig“ mit hausgemachter, pikanter Paprikasauce	€ 14,90
Goldbraun gebackenes Schweine-Schwanitzel-Cordon bleu „Omas Bestes“ mit würzigem original Allgäuer Bergkäse und gekochtem Schinken ^{2,8} aus der Traditionsmetzgerei Schlösser gefüllt, dazu hausgemachte Zwiebelmarmelade mit 15 Jahre altem Sherry abgeschmeckt, Preiselbeer-Dip, selbstgekochtes pikant-fruchtiges Pfirsich-Relish und unsere großartigen Pommes	€ 18,90
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 Woche ♥♥♥

Goldbraun gebackenes Schweine-Schwanitzel „Holzfäller“ mit würzigen Altbier-Schmorzwiebeln, gegrilltem Bacon und unseren großartigen Pommes	€ 10,90
---	---------

...und zum Abschluss was Süßes:

Hausgemachter Käsekuchen ✓ unser ganzer Stolz - nach dem Originalrezept von Oma Käthe Schwan	€ 3,90
Schwan-Rhabarber-Vanille-Crumble ✓ hausgemachtes Rhabarber-Vanille ¹ -Kompott mit ofengebackenen Butter-Streuseln, warm oder kühl serviert	€ 5,50
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Schokokern ✓	€ 4,90
Leckerer Apfelstrudel ✓ warm und mit köstlich-cremiger Vanillesauce ¹	€ 4,90

✓ Kennzeichnet alle vegetarischen Gerichte ✓✓ Kennzeichnet alle veganen Gerichte

(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