



Vorweg und zwischendurch

- Samtige Steinpilz-Cremesuppe** ✓
mit frischer Blattpetersilie und Knusperbrot € 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-Gänseschmalz-Brotsegel € 13,90
- Unser Klassiker:** Zweierlei Schwanini - geröstete Landbrotscheiben mit Original Büffelmozzarella auf frischen Tomaten überschmolzen und würziger Original französischer luftgetrockneter Klosterschinken mit Olivenöl und frisch geriebenem Parmesan^{2, 8} überbacken € 7,90
- Unser Schöner-Ständer „BBQ-Bites“**
mit goldbraun gebackenen Pulled Pork-Stücken, unseren großartigen Pommes, hausgemachter Limetten-Basilikum-Mayonnaise und Onkel Juppi´s Spezialsauc¹ € 9,90

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 „Wintertraum“** ✓⁸
mit feinem Rotkohl, Walnusskernen, überschmolzenem Ziegenkäse, cremigem Sauerrahm 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 € 18,90

- Wildkräuter-Vegan-Burger „Garten-Zwerg“** ✓
goldbrauner Chia-Kürbisker-Burger, knackiger Wildkräuter-Salat, Tomaten, selbsteingelegte Gurken, rote Zwiebeln und dazu unsere Pfannen-Kräuter-Drillinge € 12,90
- Bronx BBQ-Double-Cheese-Burger**
200g Beef-Burger, Chester-Käse¹, knackiger Salat, Tomate, selbsteingelegte Gurke, geröstete Zwiebeln, rauchige BBQ-Sauce, gegrillter Speck^{8, 2} und dazu unsere großartigen Pommes € 13,90
- 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 Spezialsauc¹ je € 0,70

Das Beste aus Oma Käthes Küche:

Winterzeit - Eintopfzeit im Schwan- alle hausgemacht und mit Brot serviert:

Leckerer Grünkohl mit zart-gezapftem, saftigen Gänsefleisch, Kartoffeln, feiner Senf-Note und Knusper-Brotsegel	€ 17,90
Klassischer Pichelsteiner Eintopf mit Rind- Deutschem Salzwiesen-Lamm-Fleisch und zartem Schweinefleisch, leckerem Gemüse und Mehrkornbrot	€ 12,50
Würziger Kalbhackfleisch-Sauerkrauttopf mit Kartoffeln, Kräutern und feiner Tomaten-Note	€ 12,90
Lamm-Bohnen-Eintopf - mit Deutschem Salzwiesen-Lamm aus der Traditionsmetzgerei Schlösser mit grünen Bohnen, würzigen geschnittenen Merguez-Bratwürstchen, Kartoffeln, Karotten und feiner Kräuter-Note	€ 14,90
Möhrengemüse „Bürgerlich“ mit hausgemachtem Frikadellen-Duett vom Grill und mittelscharfem Senf	€ 9,90
Oder mit kleinem goldbraun gebackenem original Wiener-Kalbschnitzel	€ 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

€ 7,90

Saftiges Rindergulasch „Aus dem Schmortopf“
aus Fleisch der Traditionsmetzgerei Schlösser mit handgemachten Kartoffelklößen, selbstgemachtem Apfelrotkohl und serviert mit hausgemachtem Apfelkompott im Gläschen

€ 14,90

Würziger Schweinebraten „Omas Art“
mit Bratensauce, feiner Tomaten-Senf-Note, gedünstetem Rosenkohl-Gemüse und unserem frischem Kartoffelstampf

€ 14,90

Zart geschmorter Kalbsbraten „Aus dem Ofenrohr“
mit feiner Bratensauce, gedünstetem Spitzkohl-Gemüse und frischem Kartoffel-Wildkräuterstampf

€ 18,90

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:

Eierlikör-Tiramisu ✓ - im Glas

€ 4,90

Hausgemachter Käsekuchen ✓
unser ganzer Stolz - nach dem Originalrezept von Oma Käthe Schwan

€ 3,90

Schwan-Pflaumen-Vanille-Crumble ✓
hausgemachtes Pflaumen-Vanille¹-Kompott mit ofengebackenen Butter-Streusel, warm oder kühl serviert

€ 4,90

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Schokokern ✓

€ 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

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