



## Vorweg und zwischendurch

<b>Samtige Cremesuppe von der Süßkartoffel</b> mit gepiercter Grillgarnele, Kokosmilch und rassiger Kresse	€ 7,50
Vegetarisch: Mit hausgemachtem fruchtig-würzigen Pfirsich-Relish-Brotsegel ✓	€ 7,50
<b>Fruchtige Tomatensuppe</b> ✓	
mit Landschinken-Knusper <sup>2, 8</sup> und hausgebackenem würzigem Brotsegel	€ 5,90
vegetarisch: Mit hausgemachtem fruchtig-würzigem Pfirsich-Relish-Brotsegel ✓	€ 5,90
<b>Schönes im Ständer - goldbraun-knusprig</b>	
goldbraun gebackene Kalbschnitzelstreifen mit unseren großartigen Pommes dazu Onkel-Juppis Sauce und cremige Pommes-Sauce	€ 12,90
<b>Kleines Garnelen-Pfännchen „Provencale“</b>	
mit frischem Knoblauch, Tomatensugo, rote Zwiebeln, Kräutern und ofenfrischem Brpt	€ 11,90

## Aus Oma Käthes Küche:

<b>Frische holländische Muscheln „Rheinische Art“</b>	
Aus Zeeland/Niederlande, mit feinen Gemüsestreifen im kräftigen Würz-Sud, gebuttertem Schwarzbrot und ofenfrischem Weißbrot zum Tunken	€ 12,90
<b>Frische holländische Muscheln „Nach Oma Käthe“</b>	
Aus Zeeland/Niederlande, mit feinen Gemüsestreifen und Rote Bete im Sahne-Würz-Sud, gebuttertem Schwarzbrot und ofenfrischem Weißbrot zum Tunken	€ 12,90
<b>Hausgemachter Muschel-Gemüsetopf „K(r)uschel-Muschel“</b>	
ausgelöstes Muschelfleisch mit heimischen Wurzelgemüsen in würziger Tomatensauce mit feiner Kräuter-Note	€ 12,90
<b>Original Berliner Currywurst<sup>2,8,10</sup></b> - exklusiv und nur im Schwan -	
unsere große, 180g Currywurst mit der legendären Currysauce <sup>5a</sup> und unseren großartigen Pommes	€ 8,90
<b>Möhrengemüse „Bürgerlich“</b> - mit unserem leckeren Frikadellen-Duett vom Grill	€ 9,90
Oder	
<b>Möhrengemüse „Geadelt“</b> mit kleinem goldbraun gebackenem original Wiener-Kalbschnitzel	€ 13,90
Oder mit unserer hausgemachten Kalbsfrikadelle „Croidelle“ mit feiner Kräuter-Note	€ 13,90
<b>Unser beliebter Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser „Schoten-Kaiser“<sup>2,8</sup></b>	
mit frischem Wildkräuter-Kartoffelstampf und unserer hausgemachten Paprikasauce	€ 12,90
<b>Unser hausgemachtes Hühnerfrikassée</b> aus zartem Qualitäts-Hähnchenbrust-Filet	
mit saftigen Champignons, leckeren Schwarzwurzeln, knackigen Erbsen, würzigem Pfirsich-Relish und Langkorn-Wildreis	€ 13,90
<b>Saftiges Rindergulasch „Aus dem Schmortopf“</b>	
von Qualitäts-Fleisch aus der Traditionsmetzgerei Schlösser mit handgemachten Kartoffelklößen, selbstgemachtem Apfelrotkohl serviert mit hausgemachtem Apfelkompott im Gläschen	€ 15,50

## Unsere Salatkreationen und Flammkuchen

<b>Hochstapler Blattsalat „Knusper-Hähnchen“</b>	
mit goldbraun gebackenem Hähnchenbrustfilet und gedünsteten Wiesenchampignons, Zierstrauchtomaten, knackige Gurke, Ringelbete, Rauke und Rapunzel, Cassis-Walnuss-Dressing und Brotsegel	€ 13,90
<b>Knackiger Jahreszeiten-Salat mit gebräuntem, Blütenhonig gestreicheltem Ziegenkäse „Heidi“</b> ✓	
Wildkräutern, Ringelbete, saftigen Kirschtomaten, Röstbrot-Knusper und sanft mariniert mit mild-würzigem Dijonsenf-Honig-Dressing	€ 15,90
<b>Flammkuchen „Lothringen“</b>	
hauchdünner Brotteig gebacken mit Landschinken <sup>2, 8</sup> , milden roten Zwiebeln, Lauch und Sauerrahm	€ 10,90
<b>Flammkuchen „Muschel-Glück“</b>	
hauchdünner Brotteig frisch gebacken mit Rote-Bete, Sauerrahm, zartem Muschelfleisch, feinem Lauch, mild-würzigen roten Zwiebeln und überschmolzen mit Mozzarella	€ 12,90

## Unsere saftigen Burger

### Hüttenzauber-Cheese<sup>2, 8</sup>

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

### Manhattan-Double-Cheese-Burger

200g Beef-Burger, Chester-Käse<sup>1</sup>, Emmentaler überschmolzen, knackiger Salat, Tomate, selbsteingelegte Gurke, würziges Burger-Brötchen, Schwan-Burger-Sauce und dazu unsere großartigen Pommes € 11,90

### 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

### Triple-Cheese-Burger „Ziegen-Bock“

200g Beef-Burger, Chester-Käse<sup>1</sup>, Emmentaler und Ziegenkäse überschmolzen, hausgemachte Tomatenmarmelade, knackiger Salat, selbsteingelegte Gurke, geröstete Walnüsse, würziges Burger-Brötchen, Schwan-Burger-Sauce und dazu unsere großartigen Pommes € 16,90

### Gänse-Burger „Pulled Goose“<sup>8</sup>

zart geschmortes Gänsefleisch, umschmeichelt mit herzhaftem Apfelrotkohl und Feldsalat in würzigem Ur-Getreide-Burger-Brötchen, gekrönt mit glasierten Maronen, Preiselbeeren, dazu unsere großartigen Pommes mit hausgemachtem Basilikum-Salz € 18,90

Dips für obendrauf: cremige Pommes-Sauce<sup>8, 1</sup>, Burgersauce, rauchige BBQ-Sauce und Onkel Juppi´s Spezialsauce<sup>1</sup> je € 0,70

## Ehrliche Schwanitzel






Suchen Sie sich Ihr Wunsch-Schwanitzel aus: Schmackhafte Schweine- & Hähnchenschnitzel in bester Metzgerqualität und vegane Schnitzel   stehen zur Wahl

Schwanitzel „Opernball“- nach weltberühmter Wiener Art, mit Zitrone und Preiselbeeren € 13,50

Schwanitzel „Jägersmann“- mit frischen Champignons in cremiger Sauce € 14,90

Schwanitzel „Schotenkönig“ - mit hausgemachter, pikanter Paprikasauce € 14,90


Kalb-Schwanitzel „Original Wiener“ -original Kalbschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone dazu ein marktfrisches Salatschüsselchen mit Balsamico-Honig-Dressing<sup>1,8</sup> € 23,50


Beilagen zur freien Wahl: leckere Bratkartoffeln  , unsere großartigen Pommes   oder unser frischer Kartoffelstampf 

### Goldbraun gebackenes Schweine-Schwanitzel-Cordon-Bleu „Omas Bestes“

Mit würzigem original Allgäuer Bergkäse und gekochtem Schinken aus der Traditionsmetzgerei Schlösser gefüllt, dazu hausgemachte Zwiebelmarmelade mit 15 Jahre altem Sherry abgeschmeckt, Preiselbeer-Dip. Selbstgekohtes pikant-fruchtiges Pfirsich-Relish und unsere großartigen Pommes € 18,90

## ...und zum Abschluss was Süßes:

Hausgemachter Käsekuchen  unser ganzer Stolz - nach dem Originalrezept von Oma Käthe Schwan € 3,90

Schwan-Pflaumen-Crumble  - hausgemachtes Pflaumen-Kompott mit Vanilla-Creme<sup>1</sup> und ofengebackenen Butter-Streuseln, warm oder kühl serviert € 5,50

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Schokokern  € 4,90

Leckerer Apfelstrudel  warm und mit köstlich-cremiger Vanillasauce<sup>1</sup> € 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   Kennzeichnet alle veganen Gerichte

## Schwan-Hauswein-Empfehlung

### Salvador XII Verdejo Blanco IGP Spanien

frisch, fruchtig mit Aromen von Exotik, animierend und harmonisch auf der Zunge präsentiert sich der Verdejo<sup>8</sup> Glas 0,15l € 3,90 / Karaffe 0,5l € 12,50

### Little BillaBong Cabernet-Shiraz

Australien Amka - vollmundiger, Rotwein, Frucht von dunklen Beeren & Kirschen, feine Balance von Würznoten, unkompliziert, weicher Geschmack. Ein Australier mit Suchtfaktor<sup>8</sup> Glas 0,15l € 3,90 / Karaffe 0,5l € 12,50