

Vorweg und zwischendurch

Pikante Paprika-Chilisuppe mit gepiercter Grillgarnele,	€ 6,90
Vegetarisch: Mit hausgemachtem fruchtig-würzigen Pfirsich-Relish-Brotsegel ✓	€ 6,90
Fruchtige Tomatensuppe ✓	
mit Landschinken-Knusper ^{2, 8} und hausgebackenem würzigem Brotsegel	€ 5,90
vegetarisch: Mit hausgemachtem fruchtig-würzigem Pfirsich-Relish-Brotsegel ✓	€ 5,90
Schöner-Ständer „Fish'n Chips“	
mit Backfisch-Häppchen goldbraun-knusprig gebacken, unseren großartigen Pommes, Limetten-Mayo und Onkel-Juppis Spezialsauce	€ 7,90
Vorspeisenteller „Frühlingsgefühle“	
marinierte Garnele vom Grill auf Rukola mit hausgemachtem Pfirsich-Relish, gebackener französischer Ziegenkäse, samtige Süßkartoffelsuppe, Original französischer Klosterschinken, goldbraun gebackene Kartoffel-Ecken mit Saurer Sahne & dazu geröstetes Brot-Segel	€ 12,90

Aus Oma Käthes Küche:

Vegetarische Guacamole-Penne ✓	
Vollkornpenne mit Guacamole-Pesto, frischen Kirschtomaten, Rukola und Lauchstreifen	€ 10,90
Oder wahlweise zusätzlich mit mariniert gebratener Hähnchenbrust	€ 14,90
Lachs-Spirelli-Pfanne „Frühjahrsbrise“	
zarte Lachswürfel in feiner Dill-Meerrettichsauce mit Gemüsestreifen, Zierstrauchtomaten, Lauch und Rauke	€ 14,90
Hausgemachter Schweinebraten „Aus dem Ofenrohr“	
mit würziger Senf-Jus, unserem frischen Kartoffelstampf und zart gedünstetem Spitzkohlgemüse	€ 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
Möhrengemüse „Bürgerlich“ - mit unserem leckeren Frikadellen-Duett vom Grill	€ 9,90
Oder	
Möhrengemüse „Geadelt“ mit kleinem goldbraun gebackenem original Wiener-Kalbschnitzel	€ 13,90
Oder mit unserer hausgemachten Kalbsfrikadelle „Croidelle“ mit feiner Kräuter-Note	€ 13,90
Unser beliebter Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser „Schoten-Kaiser“^{4,2,8}	
mit frischem Wildkräuter-Kartoffelstampf und unserer hausgemachten Paprikasauce	€ 12,90
Unser hausgemachtes Hühnerfrikassée aus zartem Qualitäts-Hähnchenbrust-Filet	
mit saftigen Champignons, leckeren Schwarzwurzeln, knackigen Erbsen, würzigem Pfirsich-Relish und Langkorn-Wildreis	€ 13,90
Saftiges Rindergulasch „Aus dem Schmortopf“	
von Qualitäts-Fleisch aus der Traditionsmetzgerei Schlösser mit Spirelli-Nudeln, und marktfrischem Salatschüsselchen	€ 15,90
Exklusiv - nur im Schwan - Gebratene Kalbs-Frikadelle „Croidelle“	
reines Kalbfleisch trifft auf feine Ofen-Croissants mit zarter Kräuter-Note, frischem Wildkräuter-Kartoffelstampf Coleslaw-Salat und hausgemachtem würzigem Pfirsich-Relish	€ 14,90

Unsere Salatkreationen und Flammkuchen


Bunte Blattsalate „Frühlingshauch“	
mariniert gegrilltes Norweger-Lachsfilet mit Zitronenpfeffer-Note, gekrönt mit pikantem Amaranth-Granola, Dill-Meerrettichdip, Zierstrauchtomaten, knackigen Gurken, Ringelbete, Rauke, frischen Wildkräutern und Sauerrahmdressing	€ 17,90
Hochstapler Blattsalate „Leckerschmecker“	
mit mariniert gebratenem Hähnchenbrustfilet und gedünsteten Wiesenchampignons, Zierstrauchtomaten, knackige Gurke, Ringelbete, Rauke und Rapunzel, fruchtigem Himbeer-Dressing und Brotsegel	€ 14,90
Knackiger Jahreszeiten-Salat mit gebräuntem, Blütenhonig gestreicheltem Ziegenkäse „Heidi“ ✓	
Wildkräutern, Ringelbete, saftigen Kirschtomaten, Röstbrot-Knusper und sanft mariniert mit mild-würzigem Dijonsenf-Honig-Dressing	€ 15,90
Flammkuchen „Lothringen“	
hauchdünner Brotteig gebacken mit Landschinken ^{2, 8} , milden roten Zwiebeln, Lauch und Sauerrahm	€ 10,90

Unsere saftigen Burger

**NEU - mehr als ein halbes Jahr getestet, viel probiert und nun endlich für Euch da
Unser High Protein-Burger „Lower-Carb“ -Genießen ohne Reue!**

200g Beef-Burger auf einem high-Protein-Knusper mit Avokado-Pesto, Chester und Emmentaler überschmolzen, Rukola, saftiger Tomate, selbsteingelegter Gurke, hausgemachter Zwiebelmarmelade und unserem pikanten Amaranth-Mais-Granola
Wahlweise mit Salat als Beilage oder unseren großartigen Pommes

€ 16,90

Oder als vegetarische Variante: mit einem Kürbis-Chiasamen-Burger 

SCHWAN-Double-Cheese-Burger

200g Beef-Burger, Chester-Käse¹, Emmentaler überschmolzen, knackiger Salat, Tomate, selbsteingelegte Gurke, würziges Burger-Brötchen, Schwan-Burger-Sauce und dazu unsere großartigen Pommes

€ 12,90

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

Bronx BBQ-Double-Cheese-Burger

200g Beef-Burger, Chester-Käse¹, Emmentaler überschmolzen, selbsteingelegte Gurke, rote Zwiebeln, geröstete Zwiebeln, BBQ-Sauce, gegrillter Speck^{8, 2} und unsere großartigen Pommes

€ 14,90

Dips für obendrauf: cremige Pommes-Sauce^{8, 1}, Burgersauce, rauchige BBQ-Sauce und Onkel Juppi´s Spezialsauce¹ 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^{1, 8}

€ 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-Apfel-Crumble  - hausgemachtes Apfel-Kompott


mit Vanilla-Creme¹ und ofengebackenen Butter-Streuseln, warm oder kühl serviert

€ 4,90

Dessert-Verführung „Engelchen und Teufelchen“ 

warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf zarter Vanillasauce, gekrönt mit Macadamia-Crumble und Frucht-Knusper

€ 7,90

Leckerer Apfelstrudel  warm und mit köstlich-cremiger Vanillasauce¹

€ 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 Verdejo⁸

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 Suchtfaktor⁸

Glas 0,15l € 3,90 / Karaffe 0,5l € 12,50