

## Vorweg und zwischendurch

<b>Samtig-weiche Spargelcremesuppe</b> mit Putensalami-Knusper und hausgebackenem würzigem Brotsegel	€ 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>Hausgebackener Spargelstrudel</b> mit unserem selbstgemachtem Pfirsich-Relish und Rukola-Bett	€ 11,50
<b>Unser Spargel-Vorspeiseteller „Grün-Weiß-De-Luxe“</b> zweierlei Spargelsalat mit hausgemachter Himbeer-Vinaigrette, samtiges Spargel-Cremesüppchen, Spargelröllchen mit weißem und grünem Spargel umwickelt und überbräunt mit feinem Original französischen luftgetrocknetem Klosterschinken, hausgemachter Spargelstrudel und Cracker vom Allgäuer Bergkäse	€ 15,90

## Aus Oma Käthes Küche:

### Frühlingsfrischer Spargelteller

Portion frischer Stangenspargel vom Spargelbauer Gut Böckenhof, mit in Butter geschwenkten Drillingen und Kräuter-Hollandaise mit feiner Zitronenpfeffer-Note	€ 15,90
<b>Wahlweise dazu:</b>	
Portion gekochter - oder milder Landrauch-Schinken <sup>2,8</sup>	€ 4,90
Portion Original französischer luftgetrockneter Kloster-Schinken	€ 5,90
Zartes kleines knuspriges Schweine- oder Hähnchenschnitzel	€ 5,90
Zartes kleines original Wiener-Kalbschnitzel goldbraun gebacken	€ 8,90
<b>Exklusiv - nur im Schwan- Gebratene Kalbs-Frikadelle „Croidelle“</b> reines Kalbfleisch trifft auf feine Ofen-Croissants mit zarter Kräuter-Note	€ 9,90
<b>Vegane Spargel-Guacamole-Penne</b> ✓✓	
Vollkornpenne mit frischem grünen und weißen Spargel, Guacamole-Pesto, Kirschtomaten, Rukola und Lauchstreifen	€ 14,90
Oder wahlweise zusätzlich mit frisch geriebenem Parmesan <sup>2, 8</sup> ✓	€ 15,90
<b>Lachs-Spirelli-Pfanne „Frühjahrsbrise“</b> zarte Lachswürfel in feiner Dill-Meerrettichsauce mit Gemüsestreifen, Zierstrauchtomaten, Lauch und Rauke	€ 14,90
<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>Exklusiv - nur im Schwan - Gebratene Kalbs-Frikadelle „Croidelle“</b> reines Kalbfleisch trifft auf feine Ofen-Croissants mit zarter Kräuter-Note, hausgemachtem Spargelragout von grünem und weißen Spargel dazu frischer Wildkräuter-Kartoffelstampf	€ 17,90

## Unsere Salatkreationen und Flammkuchen

<b>Knackig-frische Blattsalate „Spargel-Ernte“<sup>2, 8</sup></b> mit gebratenen frischen weißen Spargelstücken, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen, Brotsegel-Knusper, knackiger Rauke, Balsamico-Glace <sup>1</sup> und feiner hausgemachter Himbeer-Vinaigrette	€ 16,90
<b>Hochstapler Blattsalate „Leckerschmecker“</b> mit mariniert gebratenem Hähnchenbrustfilet und gedünsteten Wiesenchampignons, Zierstrauchtomaten, knackige Gurke, Ringelbete, Rauke und Rapunzel, fruchtigem Himbeer-Dressing und Brotsegel	€ 14,90
<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>Knusprig gebackener Flammkuchen „Spargel-Bauer“</b> mit saftigen frischen Spargelstücken, gezupftem luftgetrocknetem Original französischem Klosterschinken, mildem Hollandaise-Sauerrahm, Rauke und Mozzarella überschmolzen	€ 15,90

## Unsere saftigen Burger

### Spargel-Beef-Double-Cheese-Burger „Spargelstecher“<sup>2,8</sup>

200g Beef-Burger vom Grill, kuschelt mit frischem deutschen Stangen-Spargel, überschmolzenem Chester<sup>1</sup>, frisch geriebenem Parmesan, gekrönt mit würzig-fruchtigem zweierlei Spargel-Salat, würzigem Ur-Getreide-Brötchen, Schwan-Burgersauce und dazu unsere großartigen Pommes


€ 19,90

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-Käse<sup>1</sup>, 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

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 „Spargelzeit“


Mit würzigem original Allgäuer Bergkäse und gekochtem Schinken aus der Traditionsmetzgerei Schlösser gefüllt, unter hausgemachtem Spargelragout von grünem und weißen Spargel dazu unsere leckeren Bratkartoffeln

€ 19,90

## ...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-Creme<sup>1</sup> 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 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

### 2016er Il Palu Pinot Grigio Venezia Giulia I.G.T. trocken

Angenehm, beeindruckend reiches Geschmackserlebnis nach frischen Früchten

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

### 2016er Torre de Albendea Tempranillo Vino Tino Varietal Embollado por Navarro Lopez Spanien

Kräftiges, glänzendes Kirschrot, im Geruch, intensive, fruchtige Aromen, vollmundig<sup>8</sup>

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