

Vorweg und zwischendurch

Samtig-weiche Spargelcremesuppe mit Putensalami-Knusper und hausgebackenem würzigem Brotsegel	€ 7,50
Vegetarisch: Mit hausgemachtem fruchtig-würzigem Pfirsich-Relish-Brotsegel ✓	€ 7,50
Fruchtige Tomatensuppe ✓	
mit Landschinken-Knusper ^{2, 8} und hausgebackenem würzigem Brotsegel	€ 5,90
vegetarisch: Mit hausgemachtem fruchtig-würzigem Pfirsich-Relish-Brotsegel ✓	€ 5,90
Hausgebackener Spargelstrudel mit unserem selbstgemachtem Pfirsich-Relish und Rukola-Bett	€ 11,50
Unser Spargel-Vorspeiseteller „Grün-Weiß-De-Luxe“ 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
Wahlweise dazu:	
Portion gekochter - oder milder Landrauch-Schinken ^{2,8}	€ 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
Exklusiv - nur im Schwan- Gebratene Kalbs-Frikadelle „Croidelle“ reines Kalbfleisch trifft auf feine Ofen-Croissants mit zarter Kräuter-Note	€ 9,90
Vegane Spargel-Guacamole-Penne ✓✓	
Vollkornpenne mit frischem grünen und weißen Spargel, Guacamole-Pesto, Kirschtomaten, Rukola und Lauchstreifen	€ 14,90
Oder wahlweise zusätzlich mit frisch geriebenem Parmesan ^{2, 8} ✓	€ 15,90
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
Exklusiv - nur im Schwan - Gebratene Kalbs-Frikadelle „Croidelle“ 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

Knackig-frische Blattsalate „Spargel-Ernte“^{2, 8} mit gebratenen frischen weißen Spargelstücken, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen, Brotsegel-Knusper, knackiger Rauke, Balsamico-Glace ¹ und feiner hausgemachter Himbeer-Vinaigrette	€ 16,90
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
Knusprig gebackener Flammkuchen „Spargel-Bauer“ 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“^{2,8}

200g Beef-Burger vom Grill, kuschelt mit frischem deutschen Stangen-Spargel, überschmolzenem Chester¹, 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-Boden 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

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

€ 0,70

Ehrliche Schwanitzel

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 „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-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

2015er Louis Latour Chardonnay Ardeche A.C. trocken

in der Nase Aromen von reifen Äpfeln und Galiamelone

mit Nuancen von Weizen und Butter, angenehme Fruchtnote mit feiner Säure

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, vollmundig⁸

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