

## APPETIT-HAPPEN

Vorspeisen Variationen  
zum kreativen Zusammenstellen  
Bitte wählen Sie

- ✓+ Jaipur-Hummus  
mit eingelegten Tomaten, pikantem Couscous und feinem Olivenöl
  - ✓+ Ofengemüse mit heimischem Rapsöl und hauseigenem Apfelbalsam-Essig
  - ✓ Handkäs-Tatar  
von Käserei Horst/ Groß-Gerau in Apfelwein mariniert mit grobem Senf und Apfelkompott
  - ✓ Frühlings-Salatcrêpe  
mit 7- Kräuter-Vinaigrette, gerösteten Kernen, Granatapfelkernen und Sprossen
  - ✓ Original Schwanen Grüne Soße  
mit halbem wachswweichem Bio-Ei
  - ✓ Orientalischer Joghurt  
mit feinem Olivenöl, gelber Ringelbete und Ingwer-Rettich
  - ✓ Mediterranes Gemüse pikant mariniert  
mit Parmesanflocken
- Tatar vom geräucherten Matjesfilet  
mit Zwiebeln, Gewürzgurken, rote Bete auf Linsensalat mit Remoulade
  - Panierte gebackene Blutwurst  
von der Metzgerei Bleher/ Usingen mit Kartoffel-Gurkensalat
  - Pikante Hackbällchen  
mit scharfem Tomaten-Sugo und luftgetrockneten Schinchenchips
- 2 Vorspeisen €11,80  
3 Vorspeisen €15,80  
4 Vorspeisen €19,80  
5 Vorspeisen €23,80  
6 Vorspeisen €27,80

## HERZLICH WILLKOMMEN



### KÄSEREI HORST

Groß-Gerau  
Deutschlands älteste  
Sauermilchkäserei seit 1862

#### **2er Handkäse**

fein gereift  
mit roten und weißen Zwiebeln, Kümmel,  
Apelessig-Rapsöl-Vinaigrette,  
Bauernbrot und Butter  
€ 9,90



### WEIN DES MONATS

#### **2022 Sauvignon Blanc**

trocken/ deutscher Qualitätswein  
Weingut Merl/ Rheinhessen  
Fruchtig-frische Kombination aus  
Zitrus-, Stachelbeer- und Cassisaromen,  
abgerundet durch feine Mineralität.  
0,2l/ € 6,90

Wir akzeptieren  girocard

## BUNTE VITAMIN-WIESE

### **Knackig bunter Vital-Salat mit 7-Kräuter-Vinaigrette**

Früchten, Sprossen, gerösteten Kernen und Rustico-Baguette

klein/ € 6,60      groß / €12,20

### **Salat Ziegenwiese**

Knackig bunter Vital-Salat mit 7-Kräuter-Vinaigrette,  
gratiniertem Ziegenkäse mit Hagebutten-Blütenhonig karamellisiert  
dazu Rhabarber-Gurken-Relish

€18,90

### **Salat Ochsenfetzen**

Knackig bunter Vital-Salat mit 7-Kräuter-Vinaigrette  
und pikant marinierten Ochsenfetzen

€18,90

## VEGAN/VEGETARISCH

### **Vegan Trio**

- Spinat-Gerstengraupen-Maultaschen mit veganer Grüner Soße
- Bärlauch-Curry-Küchlein mit roten Zwiebeln und veganem Käse überbacken dazu Rucola-Pesto
- Selbstgerollte Frühlingsrolle gefüllt mit Sojabohnen, Glasnudeln, Spitzkohl, Chinakohl und Karotten dazu Thai-Power und Ofengemüse mit Apfelessig-Balsamcreme

€19,90

### **Original Schwanen Grüne Soße**

mit 4 halben wachweichen gekochten Bio-Eiern  
vom Birkenhof Groß-Zimmern an Salatbouquet  
dazu Petersilienkartoffeln vom Kartoffelmann Jochen/ Rödermark

€16,90

## BBQ-KARTE

ZU UNSEREN BBQ-GERICHTEN SERVIEREN WIR

aromatisierte Salzflakes/ Haus-Pommes/ bunten Vital-Salat

Bitte wählen Sie 1x

Hausgemachte Kräuterbutter/ geschmorte Zwiebeln/  
Knobi-Curry-Mayo/ Schwänen-Rote-Sauce „scharf“/ BBQ-Sauce

### SCHWEIN

**Spareribs**  
**von der Metzgerei Bleher/Usingen**  
in eigener Marinade €19,90

**Schweinebauch**  
**von der Metzgerei Bleher/Usingen**  
12 Stunden im Ofen mild gegart ca. 300g/€21,90

### RIND

**Rinderhüftsteak aus Hessen**  
zart/ saftig/ aromatisch  
ca. 200g/ €24,90  
ca. 300g/ €27,90

**F flanksteak aus Hessen**  
Der kernige Cut aus dem Bauch,  
fein marmoriert, intensiver Geschmack,  
geringer Fettanteil, fester im Biss ca. 300g/ €26,90

### PORTERHOUSE STEAK

für 2 Personen

bestehend aus einem Roastbeef  
und einem Filetteil, die mit dem  
charakteristischen T-Knochen  
voneinander „getrennt“ sind.

Das Porterhouse-Steak  
vom Usinger Weiderind  
haben wir 4 Wochen  
in Rindertalg eingebettet  
und reifen lassen.

Das Ergebnis:  
ein unverwechselbarer Geschmack  
butterzart & vollaromatisch

AUF VORBESTELLUNG

### BURGER

**Ochsenfetzen Burger pikant**  
im selbstgebackenen 7-Kräuter-Focaccia Brötchen mit BBQ-Sauce, Salat,  
eingelegeten Tomaten, geschmorten Zwiebeln und Haus-Pommes €17,90

**Presskopf-Burger** hergestellt von der Metzgerei Abt & Wirtz/ Oberursel  
paniert, mit Handkäs-Tatar überbacken, grober Senfcreme  
und Weißkrautsalat dazu Haus-Pommes €17,90

## SCHNITZEL

### **Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites oder Bratkartoffeln + €1,00**

Wiener Art mit Zitrone	€17,90
Wiener Art mit Champignonrahmsauce, Bauchspeckwürfeln & Zwiebeln	€19,90
Wiener Art mit Schwanen Grüne Soße	€21,90
Hessen Cordon bleu mit Kochschinken & Handkäse gefüllt	€21,90

### **Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites oder Bratkartoffeln + €1,00**

Original Wiener Schnitzel mit Zitrone	€23,90
Original Wiener Schnitzel mit Schwanen Grüne Soße	€27,90
Original Cordon bleu mit Kochschinken und Käse gefüllt	€25,90

## KINDERKARTE

(für Kinder bis 14 Jahre)

<b>Kleines Schnitzel Wiener Art</b> mit Pommes frites	€ 7,80
<b>Kleines Wiener Schnitzel</b> mit Pommes frites	€10,80
<b>Feine Spaghetti</b> mit Tomatensauce oder Bolognesesauce	€ 6,80

## SÜSSE FREUDE

### **Was Besonderes**

2018 Würzburger Stein  
**Rieslaner Auslese edelsüß**  
VDP. Erste Lage  
vom Bürgerspital Würzburg  
Duft von kandierten Orangen,  
feine Honigsüße  
  
Perfekter Begleiter zum Dessert  
oder zum einfach so Genießen  
0,1l/ € 7,90

### **Cheesecake im Weckglas**

mit Erdbeersalat und Schoko-Flocken € 7,90

### **Hell küsst Dunkel**

Zweierlei Mousse au Chocolat  
aus Callebaut Kuvertüre € 7,60

### **Crème brûlée** mit Tonkabohne

€ 7,60

Informationen über Allergene erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.  
Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

