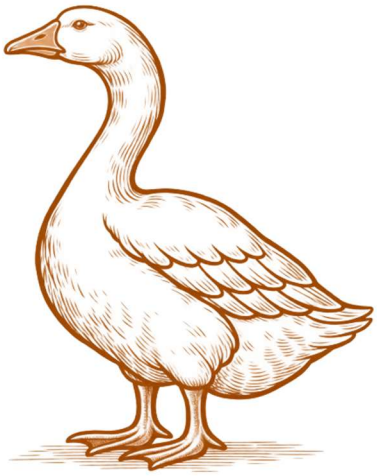
GANS

KÖSTLICH

GENIESSEN SIE UNSERE
OFENFRISCHE, ZARTE & KNUSPRIGE GANS



WEIN DES MONATS

NEGROAMORE APPASSIMENTO
Conte di Campiano | Italien/Apulien
Seidig mit ganz viel Frucht, schwarzen Kirschen, Zedernholz und Zimt 0,2l | € 7,90

GÄNSE-GESCHNATTER

GÄNSEKEULE € 37,90
GÄNSEBRUST € 37,90
mit Kartoffelknödeln & Butterbröseln, Gewürz-Apfel-Rotkraut, karamellisierten Maronen und Gänse-Jus

GANZE GANS

DEUTSCHE FREILAND-GANS
VON JÜRGEN AX / BUBENHEIMER HOF / HÜNFELDEN

REGIONAL
Auf dem Bubenheimer Hof
wachsen die Gänse langsam und artgerecht auf.
Die Fütterung mit hofeigenem Getreide sorgt
für hervorragende Fleischqualität.

FÜR 5 PERSONEN € 235,00

Vorab servieren wir
unser Gänseschmalz oder Gänserillette

Beilagen:
10 Kartoffelknödel mit Butterbröseln,
Gewürz-Apfel-Rotkraut,
karamellisierte Maronen und Gänse-Jus

POLNISCHE HAFERMASTGANS
KEIN LEBENDRUPF / KEINE STOPFMAST

FÜR 4 PERSONEN € 188,00

Vorab servieren wir
unser Gänseschmalz oder Gänserillette

Beilagen:
8 Kartoffelknödel mit Butterbröseln,
Gewürz-Apfel-Rotkraut,
karamellisierte Maronen und Gänse-Jus

VORBESTELLUNG GANZE GANS

Deutsche Gans / 7 Tage Polnische Gans / 3 Tage

HERZLICH WILLKOMMEN

IM GASTHAUS ZUM SCHWANEN

- Familiengeführt in 8. Generation -

APPETIT-HAPPEN

VORSPEISEN VARIATIONEN ZUM KREATIVEN ZUSAMMENSTELLEN

- Kürbis-Maronen Hummus auf mariniertem Buchweizen
- Pikante Falafel auf Auberginencreme mit fermentiertem Rettich
- Ofengemüse mit heimischem Rapsöl und Apfel-Balsamessig von der meet&mampf Feinschmeckerei
- Feldsalat-Kürbiscrêpe mit Waldbeeren-Dressing, gerösteten Kernen und Sprossen
- Gänsefilet-Spieß in Soja-Honig-Lack mit geröstetem Sesam auf Feldsalat mit fermentiertem Rotkohl
- Panierte gebackene Blutwurst von der Metzgerei Bleher / Usingen mit Kartoffel-Gurkensalat
- Pikante Hackbällchen mit scharfem Tomaten-Sugo und Strohschwein-Bacon-Chips
- Rinderschinken von der Familie Abt & Wirtz / Oberursel auf Coleslaw

SERVIERT MIT RUSTICO-BAGUETTE UND BAUERNBROT

BITTE WÄHLEN SIE

2 Vorspeisen € 12,40	**4** Vorspeisen € 20,80	**6** Vorspeisen € 28,80
3 Vorspeisen € 16,80	**5** Vorspeisen € 24,80	**7** Vorspeisen € 32,80

SUPPE WÄRMT DIE SEELE

KÜRBIS-INGWERSUPPE
mit Kürbiskernöl und
gerösteten Kürbiskernen
dazu Rustico-Baguette € 8,90

TAGESSUPPE
täglich wechselnd

BUNTE VITAMIN-WIESE

KLEINER KNACKIGER BUNTER VITAL-SALAT

mit 7-Kräuter-Vinaigrette, Früchten, Sprossen, gerösteten Kernen dazu Rustico-Baguette

klein | € 6,90 groß | € 13,20

SALAT RAPUNZEL

Feldsalat mit Waldbeeren-Dressing, Croûtons, gerösteten Kernen dazu Rustico-Baguette
wahlweise mit Strohschweinspeck & Zwiebeln
klein | € 9,90 groß | € 14,90

SALAT ZIEGENWIESE

Knackiger bunter Vital-Salat mit gratiniertem Ziegenkäse
mit 7-Kräuter-Vinaigrette, Früchten, Sprossen, gerösteten Kernen
dazu Kürbis-Ingwercreme und Rustico-Baguette
€ 19,90

SALAT OCHSENFETZEN

Knackiger bunter Vital-Salat mit pikant marinierten Ochsenfetzen,
scharf angebraten,
mit 7-Kräuter-Vinaigrette, Früchten, Sprossen, gerösteten Kernen
dazu hausgemachte BBQ-Sauce und Rustico-Baguette
€ 19,90

VEGAN/VEGETARISCH

VEGAN TRIO

Pikante Falafel
auf Auberginencreme mit fermentiertem Rettich

Steinpilz-Maronen-Curry mit gebratenem Grünkohl

Buchweizenwaffel mit Ras el Hanout
Salsa Romanesco und Schwarzwurzelgemüse
dazu winterliches Ofengemüse
€ 21,90

DREIERLEI SERVIETTENKNÖDEL

Spinat-Serviettenknödel
mit Bergkäse überbacken dazu orientalischer Joghurt

Oliven-Hirtenkäse-Serviettenknödel
mit eingelegten Tomaten und Salsa-Romanesco

Bauernbrot-Buchweizen-Serviettenknödel
mit Kürbis-Ingwercreme dazu winterliches Ofengemüse,
feines Olivenöl und Urmeersalz-Flocken von der meet&mampf Feinschmeckerei,
Aceto Balsamico
€ 21,90

BBQ-KARTE

DAZU SERVIEREN WIR
Haus-Pommes | kleinen, bunten Vital-Salat | aromatisierte Salzflakes

BITTE WÄHLEN SIE ZUSÄTZLICH 1 FAVORITEN
hausgemachte Kräuterbutter | geschmorte Zwiebeln |
Knobi-Curry-Mayo | BBQ-Sauce | Schwanen-Rote-Sauce „scharf“

SCHWEIN

SPARERIBS
von der Metzgerei Bleher in Usingen | in eigener Marinade € 22,90

SCHWEINEBAUCH - kross -
von der Metzgerei Bleher in Usingen |
12 Stunden im Ofen mild gegart ca. 300 g | € 22,90

RIND

RINDERHÜFTSTEAK
aus Hessen zart | saftig | aromatisch ca. 200 g | € 28,90
ca. 300 g | € 31,90

FLANKSTEAK aus Hessen
Der kernige Cut aus dem Bauch, fein marmoriert,
intensiver Geschmack, geringer Fettanteil, fester im Biss ca. 300 g | € 29,90

BURGER

GÄNSE-BURGER
mit gezupftem Gänsefleisch
auf Maronencreme mit Trüffelaroma und knackigem Gewürzrotkohl
im selbstgebackenen Hibiskus-Orangen-Focaccia-Brötchen
dazu Haus-Pommes und Coleslaw € 21,90

OCHSENFETZEN BURGER „PIKANT“
mit BBQ-Sauce, Salat, eingelegten Tomaten und geschmorten Zwiebeln
im selbstgebackenen 7-Kräuter-Focaccia Brötchen
dazu Haus-Pommes und Coleslaw € 20,90

PULLED PORK BURGER „SCHARF“
10 Stunden im Smoker gegart
mit geschmortem Spitzkohl
im selbstgebackenen 7-Kräuter-Focaccia Brötchen
dazu Haus-Pommes und Coleslaw
wahlweise mit Ziegenkäse € 20,90

SCHNITZEL

SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT POMMES FRITES ODER BRATKARTOFFELN + € 1,00

Wiener Art mit Zitrone	€ 18,90
Wiener Art mit Champignonrahmsauce, Bauchspeckwürfeln und Zwiebeln	€ 21,90
Hessen Cordon bleu mit Kochschinken und Handkäse gefüllt	€ 23,90

SCHNITZEL VOM KALB MIT POMMES FRITES ODER BRATKARTOFFELN + € 1,00

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

KINDERKARTE

(FÜR KINDER BIS 14 JAHRE)

KLEINES SCHNITZEL WIENER ART mit Pommes frites	€ 8,80
KLEINES WIENER SCHNITZEL mit Pommes frites	€ 11,80
FEINE SPAGHETTI mit Tomatensauce oder Bolognesesauce	€ 6,80

SÜSSE SCHLECKEREI

ESPRESSO AFFOGATO | Espresso auf Carte D'Or Bourbon-Vanilleeis	€ 5,00
SÜSSER TRAUM | Espresso auf Carte D'Or Bourbon-Vanilleeis mit Butterscotch-Karamell Likör von der Brennerei Henrich / Kriftel	€ 7,40
WEIHNACHTLICHES APFEL-ZIMT-KOMPOTT mit Carte D'Or Bourbon-Vanilleeis und Salzkaramell	€ 9,90

LÖFFELWEISE GLÜCK \| KLEINE GLÄSER - GROSSER GENUSS
Einzeln genießen oder als süße Vielfalt kombinieren

Mini Crème brûlée mit Tonkabohne	€ 3,60
Mini zweierlei Mousse - Hell küsst Dunkel -	€ 3,60
Mini Mohnmousse mit Nougatkern	€ 3,60
Mini Pistazien-Marzipanmousse	€ 3,60

3 x Löffelweise Glück € 9,90 | 4 x Löffelweise Glück € 12,90

SÜSSER AUSKLANG
2024 Würzburger Rieslaner Spätlese – edelsüß
Weingut Bürgerspital | Franken
Duft von Mandarinen, zartes Fruchtspiel 0,1l | € 7,90

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

vegetarisch vegan