

APPETIT-HAPPEN

Vorspeisen Variationen
zum kreativen Zusammenstellen
Bitte wählen Sie

- Jaipur-Hummus
mit eingelegten Tomaten, pikantem
V+ Couscous und feinem Olivenöl
- Erbsen-Minz-Hummus mit
Rhabarber-Hibiskus-Gewürzgerken-Relish
V+ und Papadam
- Ofengemüse mit Spitzkohl, Blumenkohl,
Fenchel, Karotten, roten Zwiebeln
V+ in feinem Olivenöl dazu Sprossen
- Spargelsalat mit Frühlingskräutern,
fermentierten Radieschen
V+ und veganer Grüner Soße
- Handkäs-Tatar in Apfelwein mariniert
V+ mit grobem Senf und Apfelkompott
- Original Schwanen Grüne Soße
mit halbem wachswweichem Bio Ei
V+ vom Birkenhof Groß-Zimmern
- Panierte gebackene Blutwurst
mit Kartoffelsalat, Essig, Öl und grobem Senf
- Fleischbällchen mit Peperonata
und luftgetrockneten Schinchenchips
- Pikante Fleischbällchen
mit scharfem Tomaten-Sugo und
luftgetrockneten Schinchenchips

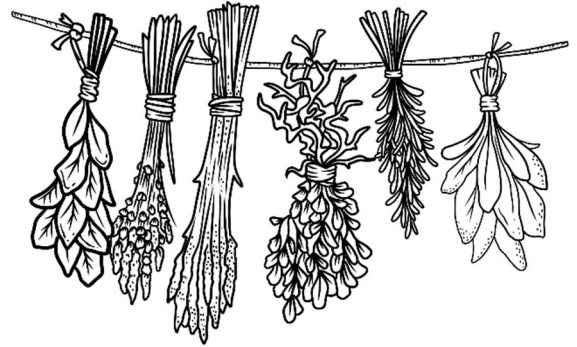
2er Vorspeise €10,80

3er Vorspeise €14,80

4er Vorspeise €18,80

5er Vorspeise €22,80

6er Vorspeise €26,80



SUPPE WÄRMT DIE SEELE

Tagessuppe immer wechselnd

WEIN DES MONATS

2019 Montepulciano d`Abruzzo

Cantina Tollo/ Italien

Rubinrote Farbe, intensive
nachhaltige Fruchtigkeit,
Geschmack nach Zedernholz
und Waldfrüchten

0,2l/ € 6,90

2021 Sauvignon Blanc

trocken/ deutscher Qualitätswein

Weingut Merl/ Rheinhessen

Stachelbeere und Cassis verbinden sich mit
feiner Mineralität und animierender Säure

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 € 6,20

groß €11,90


- **mit veganem Frühling**

selbstgerollte Frühlingsrollen gefüllt mit Sojabohnen, Glasnudeln, Spitzkohl und Karotten dazu Pesto von eingelegten Tomaten/ Bärlauch-Küchlein mit veganer Grüner Soße

€17,90 

- **mit Ziegenwiese** gratinierter Ziegenkäse

mit Rhabarber-Hibiskus-Gewürzgurken-Relish

€17,90 


- **mit Ochsenfetzen/** pikant mariniert

€17,90

VEGAN/VEGETARISCH


Vegan Trio

- Spinat-Radieschenblatt-Maultaschen mit Bärlauch-Pesto/
- Linsenküchlein mit veganer Grüner Soße/
- Frühlingsrollen gefüllt mit Sojabohnen, Glasnudeln, Spitzkohl und Karotten mit Dip von eingelegten, getrockneten Tomaten dazu Ofengemüse mit feinem Olivenöl

€18,90 

Dreierlei Serviettenknödel Veggie

- Massaman Curry- Serviettenknödel mit Glasnudeln, geräuchertem Tofu und Ducca-Wasabi-Dip/
- Bauernbrot-Handkästatar-Serviettenknödel mit grüner Soße
- Spinat-Serviettenknödel mit Bergkäse überbacken dazu orientalischer Joghurt und Ofengemüse


€17,90 

Original Schwanen Grüne Soße

mit 4 halben wachsweichen gekochten Bio Eiern

vom Birkenhof Groß-Zimmern an Salatbouquet

und Petersilienkartoffeln vom Kartoffelmann Jochen/ Otzberg

€15,90 

EINFACH LECKER

Ochsenfetzen Burger pikant

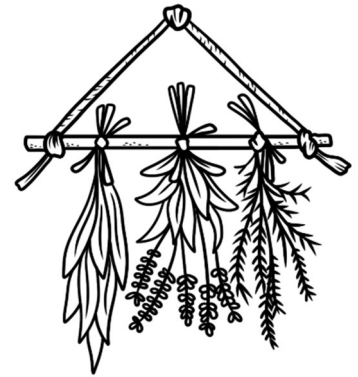
im selbstgebackenem 7-Kräuter-Focaccia Brötchen

mit BBQ-Sauce, Salat, eingelegten Tomaten,

geschmorten Zwiebeln und hausgemachten Pommes

€16,90

BBQ-KARTE



ZU UNSEREN BBQ-GERICHTEN SERVIEREN WIR

- Kräuterbutter oder geschmorte Zwiebeln oder Knobi-Curry-Mayo oder Schwanen-Rote-Sauce „scharf“
- aromatisierte Salzflakes
- selbstgemachte Pommes
- bunter Vital-Salat

SCHWEIN

Spareribs von der Metzgerei Bleher/Usingen

in eigener Marinade wahlweise mit BBQ Sauce €18,90

Krosser Schweinebauch

12 Stunden im Ofen mild gegart ca. 300g/ €18,90

Husumer Wollschwein-Kotelett

wie zu Omas Zeiten

Dry Aged ca. 21 Tage am Knochen gereift/
saftiger, kraftvoller Geschmack ca. 300g/ €26,90

RIND

Rinderhüftsteak aus Hessen

zart/ saftig/ aromatisch/ rosa gebraten
ca. 200g/ €21,90 ca. 300g/ €25,90

F flanksteak aus Hessen

Der kernige Cut aus dem Bauchl,
fein marmoriert, intensiver Geschmack,
geringer Fettanteil ca. 300g/ €24,90

AUF VORBESTELLUNG

EMSRIND

steht für kontrollierte
Premiumqualität aus Deutschland
ca. 21 Tage am Knochen gereift

TOMAHAWK STEAK

dry Aged vom Emsrind
ist ein Rib Eye mit langem Knochen
aus der Hochrippe.
Ein wahrer Fleischgigant
mit intensivem Aroma
für 2 oder 4 Person/ Tagespreis

PORTERHOUSE STEAK

dry Aged vom Emsrind
besteht aus einem Roastbeef
und einem Filetteil, die mit
einem Knochen voneinander
„getrennt“ sind.
Der Knochen gibt dem Stück
Fleisch beim Garen einen
unverwechselbaren Geschmack
für 2 Person/ Tagespreis

SCHNITZEL

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

Wiener Art mit Zitrone	€15,90
Wiener Art mit Champignonrahmsauce, Bauchspeckwürfeln & Zwiebeln	€17,90
Wiener Art mit hausgemachter Schwanen Grüner Soße	€18,90
Hessen Cordon Bleu mit Kochschinken & Handkäse gefüllt	€18,90

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

Original Wiener Schnitzel mit Zitrone	€20,90
Original Wiener Schnitzel mit hausgemachter Schwanen Grüner Soße	€23,90
Original Cordon Bleu mit Kochschinken und Käse gefüllt	€22,90

KINDERKARTE

(für Kinder bis 14 Jahren)

für Kinder bis 14 Jahren)


Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites	€ 6,80
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites	€ 9,80
Feine Spaghetti mit Tomatensauce oder Bolognese	€ 6,80
Kleine Hackbällchen mit Kartoffelstampf und dunkler Sauce	€ 6,80



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 einfach so genießen
0,1l/ € 7,90

SÜßE SÜNDE

Hell küsst Dunkel Zweierlei Mousse au Chocolat	€ 6,90
Crème Brûlée mit Tonkabohne	€6,90
Panna Cotta mit Kokos-Hafermilch, Beerenkompott oder Rhabarberkompott	€8,20 

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



vegetarisch



vegan