

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
- ✓• Original Schwanen Grüne Soße
mit halbem wachsweichem Bio-Ei
- ✓• Handkäs-Tatar
von Käserei Horst/Groß-Gerau
in Apfelwein mariniert
mit grobem Senf und Apfelkompott
- Spargelsalat mit Pastrami
und original Schwanen Grüner Soße
- Panierte gebackene Blutwurst
von der Metzgerei Bleher/Usingen
mit Kartoffel-Gurkensalat
- Pikante Hackbällchen
mit scharfem Tomaten-Sugo
und luftgetrockneten Schinchenchips
- Lamnackern mild gegart
von Dr. Müller-Haug/Königstein
auf rotem Zwiebelkompott
mit Soja-Honiglack

2 Vorspeisen € 11,80

3 Vorspeisen € 15,80

4 Vorspeisen € 19,80

5 Vorspeisen € 23,80

6 Vorspeisen € 27,80



KÄSEREI HORST ✓

Groß-Gerau
Deutschlands älteste
Sauermilchkäserei seit 1862

2er Handkäse

fein gereift

mit roten und weißen Zwiebeln, Kümmel,
Apfelessig-Rapsöl-Vinaigrette,
Bauernbrot und Butter

€ 9,90

WEIN DES MONATS

2021 Negroamaro Appassimento

Conte di Campiano
Italien/ Apulien

Seidig mit ganz viel Frucht,
schwarzen Kirschen,
Zedernholz und Zimt

0,2l / € 7,90



FISCH AM KARFREITAG

Rotbarsch

in Bärlauch-Bröseln paniert
mit hausgemachtem Gurken-Kartoffelsalat und Schwanen-Remoulade

€ 25,90

Taunus Forelle -gebraten-

vom Forellengut Herzberger/Oberstedten
mit zerlassener Nussbutter, Petersilien-Kartoffeln und kleinem Vital-Salat

€ 28,90

OSTERLAMM

von der Weide von Dr. Müller-Haug aus Königstein/Taunus

Lammschulterbraten und Lammbauch

in kräftiger Schmorsauce mit Bärlauch-Kartoffelstampf
und Karotten-Fenchel-Gemüse

€ 27,90

Lammcurry pikant

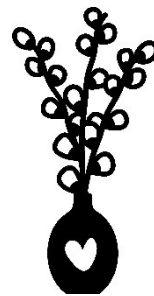
mit frischem Zitronengras und marinierten asiatischen Gemüse-Reisnudeln

€ 27,90

Lamm-Duo rosa gebraten

Medaillons aus der Keule und Lammrücken im Knuspermantel
mit feiner Jus, Frühlings-Ofengemüse und Kartoffelgratin mit Gruyère überbacken

€ 32,90



BUNTE VITAMIN-WIESE

Knackig bunter Vital-Salat

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

klein / € 5,90

groß / € 12,20



Salat Ziegenwiese

Knackig bunter Vital-Salat mit 7-Kräuter-Vinaigrette,
Früchten, Sprossen, gerösteten Kernen,
gratiniertem Ziegenkäse, Auberginen-Creme
und Rustico-Baguette

€ 18,90

Salat Ochsenfetzen

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

€ 18,90

VEGAN/VEGETARISCH

Vegan Trio

- Orangen-Küchlein auf Lila-Reis-Risotto mit Kürbiskern-Pesto
- Curry mit Gerstengraupen, Buchweizen und Bärlauch
mit wildem Brokkoli und gerösteten Walnüssen
- Schwanen-Frühlingsrolle
gefüllt mit Asia-Gemüse, Glasnudeln und Sprossen auf Soja-Lack
(Sie müssen nicht wählen – Sie erhalten alle 3 Kreationen)

€ 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



BURGER

Ochsenfetzen Burger pikant

im selbstgebackenen 7-Kräuter-Focaccia Brötchen
mit BBQ-Sauce, Salat, eingelegten Tomaten,
geschmorten Zwiebeln und Haus-Pommes € 18,90

Pulled Pork Burger „scharf“

im selbstgebackenen 7-Kräuter-Focaccia Brötchen
mit mediterranem Gemüse, Haus-Pommes
und wahlweise mit Ziegenkäse € 18,90

BBQ-KARTE

Dazu servieren wir

- aromatisierte Salzflakes
- Haus-Pommes
- kleinen, bunten Vital-Salat

Bitte wählen Sie 1x

- hausgemachte Kräuterbutter
- geschmorte Zwiebeln
- Knobli-Curry-Mayo
- Schwanen-Rote-Sauce „scharf“
- BBQ-Sauce



SCHWEIN

Spareribs

von der Metzgerei Bleher/Usingen
in eigener Marinade



€ 22,90

Schweinebauch

von der Metzgerei Bleher/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

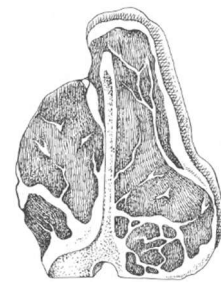
AUF VORBESTELLUNG

PORTERHOUSE-STEAK

ODER

T-BONE-STEAK

vom Usinger Weiderind



5 Wochen
in Rindertalg eingebettet
und gereift.

Das Ergebnis:
ein unverwechselbarer
Geschmack
butterzart & vollaromatisch

Porterhouse-Steak je 100 g / € 7,90

T-Bone-Steak je 100 g / € 6,90

dazu servieren wir
aromatisierte Salzflakes/
Dip nach Wahl/
Haus-Pommes/
kleinen, bunten Vital-Salat
pro Person € 7,90

SCHNITZEL

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

Wiener Art mit Zitrone	€ 18,90
Wiener Art mit Champignonrahmsauce, Bauchspeckwürfeln & Zwiebeln	€ 21,90
Wiener Art mit Schwanen Grüner Soße	€ 22,90
Hessen Cordon bleu mit Kochschinken & Handkäse gefüllt	€ 23,90

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

Original Wiener Schnitzel mit Zitrone	€ 25,90
Original Wiener Schnitzel mit Schwanen Grüner Soße	€ 29,90
Original Cordon bleu mit Kochschinken und Käse gefüllt	€ 27,90

KINDERKARTE

(für Kinder bis 14 Jahre)

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



SÜSSE SCHLECKEREI

Was Besonderes

2018 Würzburger Stein
Rieslaner Auslese edelsüß
VDP. Erste Lage
vom Bürgerspital Würzburg
Duft von kandierten Orangen,
feine Honigsüße
„sehr lecker und süffig“
0,1l / € 8,90

„Osterei im Nest“

Pistazien-Mousse mit Eierlikörcreme
mit Hildmanns Eierlikör/Oberhöchstadt € 8,60

Hell küsst Dunkel

Zweierlei Mousse au Chocolat € 7,90

Crème brûlée mit Tonkabohne € 7,90

Erdbeer-Tiramisu

mit Erdbeerlimes und Heidesand € 7,90

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



vegetarisch



vegan