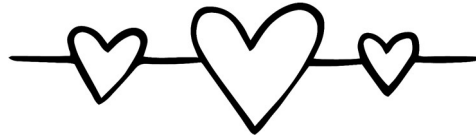


HERZLICH WILLKOMMEN



APPETIT-HAPPEN

Vorspeisen Variationen
zum kreativen Zusammenstellen
Bitte wählen Sie

- Jaipur-Hummus
✓ mit eingelegten Tomaten,
pikantem Couscous und feinem Olivenöl
- Auberginen-Ducca-Hummus auf
✓ Pflaume-Hibiskus-Gewürzgurken-Relish
mit Linsen-Küchlein
und eigenem Apfel-Balsam-Essig
- Mediterranes Grillgemüse
✓ mit Basilikum-Pesto
auf Beluga-Linsen-Salat
- Handkäs-Tatar in Apfelwein mariniert
✓ mit grobem Senf und Apfelkompott
- Original Schwanen Grüne Soße
✓ mit halbem wachswweichem Bio Ei
vom Birkenhof Groß-Zimmern
- Panierte gebackene Blutwurst
mit Kartoffelsalat, Essig, Öl und grobem Senf
- Pikante Hackbällchen
mit scharfem Tomaten-Sugo und
luftgetrockneten Schinchenchips
- Rehbällchen mit Ras el-Hanout,
Rosmarin und Peperonata

2er Vorspeise €10,80

3er Vorspeise €14,80

4er Vorspeise €18,80

5er Vorspeise €22,80

6er Vorspeise €26,80

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

2022 Sauvignon Blanc

trocken/ deutscher Qualitätswein
Weingut Merl/ Rheinhessen
Stachelbeere und Cassis verbinden
sich mit feiner Mineralität
und animierender Säure
0,2l/ € 6,90

Wir verwenden für unsere Speisen
unseren **hauseigenen Apfelessig**
und **Apfel-Balsam-Essig**
aus vollreifen Taunus-Äpfeln.

Bald hier zu kaufen☺

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/ Linsen-Küchlein mit veganer Grüner Soße

€17,90 

- **mit Ziegenwiese** gratinierter Ziegenkäse mit Pflaumen-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 

Tagliatelle in Steinpilzrahm mit feinem Ofengemüse

€17,90 

Original Schwanen Grüne Soße

mit 4 halben wachsweißen 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 Haus-Pommes

€16,90

BBQ-KARTE

ZU UNSEREN BBQ-GERICHTEN SERVIEREN WIR

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

Bitte wählen Sie

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

SCHWEIN

Spareribs / Metzgerei Bleher/Usingen

in eigener Marinade €18,90

Krosser Schweinebauch/ Metzgerei Bleher/Usingen

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

Flanksteak aus Hessen

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

AUF VORBESTELLUNG

PORTERHOUSE STEAK

für 2 Personen

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

Das Porterhouse-Steak
aus Hessen

haben wir 4 Wochen
in Rindertalg eingelegt
und reifen lassen.

Das Ergebnis:
ein unverwechselbarer Geschmack
butterzart, vollaromatisch

dazu servieren wir
aromatisierte Salzflakes/
Dip nach Wahl/
Haus-Pommes/
kleinen, bunten Vital-Salat

Preis pro Person/ € 39,00

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)

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

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

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

