
Speisenkarte



SCHWANEN

HOTEL & LANDGASTHOF

Gans Lecker
vom 5.-27. November



Unsere Küchenzeiten

Dienstag - Freitag

17:30 - 20:30 Uhr

Samstag

17:00 - 20:30 Uhr

Sonntag

11:30 - 14:00 Uhr

**Alle Gerichte auch weiterhin To Go
mit 10% Abholrabatt**

**auf Vorbestellung
bis 1 Stunde vor Abholung**

Suppen

Badische Schneckenrahmsuppe

überbacken und mit Knoblauchtoast serviert

Snail cream soup baked and served with garlic toast / Soupe d'escargots gratinée, toast à l'ail

6,90

Badische Festtagssuppe

Klare Rinderbrühe mit Kräuterflädle, Eierstich und Fleischklößchen

Clear beef broth with pancake stripes, egg bite and meatballs

Bouillon de boeuf avec des celestine, des piqûres d'oeufs et des boulettes de viande

5,70

Suppe vom Hokaido-Kürbis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Pumpkin soup with pumpkin seed oil and pumpkin seeds

Soupe de potirons avec de l'huile de pépins de courge et des graines de courge

6,50

Kartoffelsuppe „Bauern Art“ mit Croutons

Potato soup "farmer style" with croutons / Soupe de pommes de terre "à la paysanne" avec croûtons

5,00

Vorspeisen

Duett von hausgebeiztem Saibling und Räucherforelle

mit Reibeküchle, Senf-Dillsoße und Sahnemeerrettich

Pickled char and smoked trout with grater, mustard dill sauce and cream horseradish

Omble chevalier marinée et truite fumée, galette de pommes de terre, sauce moutarde, raifort à la crème

12,50

Vorspeisen-Trilogie „Surprise“

Dreierlei kleine Vorspeisen immer wieder neu zusammengestellt

Appetizer trilogy "Surprise" - Three kinds of appetizers always reassembled

Trilogie d'entrée « Surprise » - Trois entrées toujours remonté

11,50

Crème Brûlée von der Gänsestopfleber

mit Portweingelee und geröstetem Baguette

Goose liver crème brûlée with port wine jelly and toasted baguette

Crème Brûlée de foie gras avec gelée de porto et baguette toastée

7,50

Feldsalat mit Speck und Kracherle in Balsamico-Walnussöl-Dressing

Lamb's lettuce with bacon and croutons in balsamic and walnut oil dressing

Mâche aux lardons et croûtons en vinaigrette balsamique à l'huile de noix

7,00

Herbstlicher Feldsalat mit gebratenen Entenbrustscheiben

und Vollkorn-Knödel-Carpaccio mit Kürbiskernöl mariniert

Lamb's lettuce with fried duck breast slices and wholemeal dumpling carpaccio

Mâche aux lamelles de magret de canard poêlées et carpaccio de boulettes complètes

9,50

Beilagensalate

Gemischte Blattsalate

Mixed leaf salads / Salades de feuilles mixtes

3,50

Bunter Salatteller

Salat plate as side / Assiette des salades

4,50

Romanosalat mit Ceasar-Dressing, Croutons und Parmesan

Romano salad with Caesar dressing, croutons and parmesan

Salade romano avec vinaigrette César, croûtons et parmesan

5,50

**Für Allergiker halten wir einen separaten Ordner mit den Allergenkennzeichnungen bereit.
Bitte sprechen Sie unser Serviceteam darauf an.
Gerne stellen wir Ihnen auch Gerichte ohne die entsprechenden Allergene zusammen.**

Unsere Salat-Bar

Caesar Salat Classic

mit Cocktailtomaten, Parmesan und Croutons

8,50

Caesar Salad Classic with cocktail tomatoes, parmesan and croutons

Salade César Classique avec tomates cocktail, parmesan et croûtons

Caesar Salat „Chicken“

mit Hähnchenbrust, Cocktailtomaten, Parmesan und Croutons

12,50

with chicken breast, cocktail tomatoes, parmesan and croutons

avec poitrine de poulet, tomates cocktail, parmesan et croûtons

Caesar Salat „Mare“

mit gegrillten Garnelen, Calamari, Cocktailtomaten, Parmesan und Croutons

16,50

with grilled prawns, calamari, cocktail tomatoes, parmesan and croutons

avec crevettes grillées, calamars, tomates cocktail, parmesan et croûtons

Bunte Salatplatte mit Rohkost- und Blattsalaten, Ei, Schinken und Käse

10,50

Salad plate with raw vegetables and lettuce, egg, ham and cheese

Assiette de salade avec crudités et laitue, œuf, jambon et fromage

Straßburger Wurstsalat¹⁰ mit Emmentaler-Käse

9,50

Sausage salad with cheese strips / Salade de saucisses aux lanières de fromage

Rindfleischsalat¹⁰ von gekochter Ochsenbrust

11,50

Beef salad from boiled ox breast / Salade de poitrine de bœuf bouillie



Beilagensalate

Gemischte Blattsalate

3,50

Mixed leaf salads / Salades de feuilles mixtes

Bunter Salatteller

4,50

Salat plate as side / Assiette des salades

Romanosalat mit Caesar-Dressing, Croutons und Parmesan

5,50

Romano salad with Caesar dressing, croutons and parmesan

Salade romano avec vinaigrette César, croûtons et parmesan

Lecker Schnitzel

„Farmerschnitzel“

Paniertes Schnitzel (200g) vom Schweinerücken mit Röstzwiebeln
Spiegelei und gegrillten Speckscheiben, mit Kartoffelrösti 19,00
Breaded scallop with ham, egg and onions - Escalop panee au lard,dóeuf et oignons

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 14,00
Breaded pork scallop with french fries - Escalop de porc panee au pommes de terre frites

Original Wiener Schnitzel vom Kalb⁹
mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tatar 21,00
Breaded veal scallop , potatoes , tatar sauce - Escalop de veau panee, pommes de terre, sauce tatare

Rahmschnitzel vom Kalbsrücken⁹ mit handgeschabten Spätzle 23,00
Veal scallop with creamed sauce and Spätzle - Escalop de veau a la crème au Spätzle

Deftige Klassiker

Sous-Vide-gegartes Schweinefilet 15,00
in einer Sauce von körnigem französischem Senf, mit handgeschabten Spätzle
Filet of pork with mustard sauce and home made noodles - Filet de porc avec sauce dijonnaise et spätzle

Geschmorte Rindsroulade nach Hausfrauen Art¹⁰
mit Kartoffel-Karottenstampf 17,00
Braised beef roulade, potato carrot puree - Roulade de bœuf, purée de carottes et de pommes de terre

Wildschweinragout „Jäger Art“ mit Butternudeln 15,00
Wild Boar ragout hunters style with nudeln
Ragoût de sanglier a la chasseur avec des pâtes

Fleischloses

Badische Käsespätzle mit geschmelzten roten Zwiebeln 10,00
Cheese-gratinated Spätzle with melted red onions - Spätzle au fromage mitre fondant oignons rouges

Veganes Linsencurry mit Basmatireis und Blattspinat 13,00
Vegan lentil curry, basmati rice, leaf spinach - Curry de lentilles végétaliens, riz et de l'épinard

Sauerkraut-Schupfnudeln
mit gebratenen Vollkorn-Käse-Knödelscheiben 12,00
Sauerkraut potato noodles with fried wholemeal cheese dumpling slices
Nouilles de pommes de terre à la choucroute avec des tranches de boulettes de pain complet au fromage frit

Schwanenwirts „Steak-House“

Deutsches Dry Aged Rumpsteak 20 Tage am Knochen gereift Romsteck dry aged - Rump steak dry aged	250g	23,00
Argentinisches Rinderhüftsteak Steak de bœuf - Argentinian sirloin steak	250g	17,00
Schweinerückensteak Steak de porc - Steak of pork	250g	13,00
Kalbsrückensteak Steak de veau - Steak of veal	250g	24,00
Grillteller nach alter „Bure-Schenke“-Art Rind, Schwein, Geflügel, Speck, Würstel Mixed grill, beef, pork, poultry, bacon, sausages Grillades variées, bœuf, porc, volaille, lard, saucisses	350g	16,00

Beilagen zu den Steaks

Pommes frites	3,00
Süßkartoffel-Pommes	4,50
Kartoffelkrapfen	3,50
Spicy Wedges-Potatos	3,50
Bratkartoffeln	4,50
Frisches gemischtes Pfannengemüse	4,50
Beilagen-Salatteller	4,50
Gemischte Blattsalate	3,50
Romanosalat mit Caesar-Dressing	5,50
Krautsalat	3,50

Garstufen

blau -bleu - rare Im Inneren noch roh und „kalt“
englisch - saignant - medium rare Im Kern noch roh aber warm
medium - a point - medium Von außen nach innen gleichmäßig rosa,
durch - bien cuit - well done Im Kern nur noch leicht rosa, kaum Fleischsaft

Soßen Dips & Co.

Hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter	1,00
Knoblauch-Mayonnaise	1,00
Cocktailsoße	1,00
BBQ-Soße	1,00
Cognac-Pfeffersoße	2,00
Dijon-Senfsoße	1,50
Schmorzwiebeln in der Soße	2,00
Röstzwiebeln	1,50

Gans Lecker

vom 5.-27. November



Geschmorte Gänsekeule in Rotweinsöße 24,00
mit Apfelrotkraut und Kartoffelpüree
Braised leg of goose in red wine sauce with red cabbage and mashed potatoes
Cuisse d'oie braisée sauce au vin rouge avec chou rouge et purée de pommes de terre

Gänsebrust sous-vide-gegart und knusprig angebraten 23,00
mit Apfelrotkraut und Kartoffelpüree
Goose breast sous vide cooked and seared with red cabbage and mashed potatoes
Magret d'oie cuit sous-vide et poêlé avec chou rouge et purée de pommes de terre

1/2 Ente ausgelöst und knusprig gebraten 19,00
mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödeln
1/2 duck detached and fried until crispy with red cabbage and potato dumplings
1/2 canard desserré et frit jusqu'à ce qu'il soit croustillant avec des boulettes de chou rouge et de pommes de terre

Portion glasierte Maronen 4,00
Portion of glazed chestnuts - Portion de marrons glacés

Nur auf Vorbestellung ab 4 Personen

Ganze Gans gefüllt

dazu glasierte Maronen, und Bratapfel
Apfelrotkraut und Rosenkohl, Kartoffelknödel und Püree
pro Person 33,50

Vorbestellungszeit mind. 3 Tage

Außerdem noch empfohlen:

Pfefferrahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet 14,00
mit Butternudeln
Sliced pork tenderloin in creamy pepper sauce with noodles
Filet de porc tranché dans une sauce crémeuse au poivre avec des nouilles

Gebratenes Zanderfilet an Rahmsauerkraut 21,00
mit Petersilienkartoffeln
Fried fillet of pikeperch on creamed sauerkraut with parsley potatoes
Filet de sandre poêlé sur choucroute a la crème avec pommes de terre persillées