

---

---

# Speisenkarte

---

---



**SCHWANEN**

HOTEL & LANDGASTHOF

Aktuell bestehen  
keine Zutrittsbeschränkungen  
und Nachweispflichten  
durch Coronaverordnungen mehr.

## 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**

**\* Da manche Gerichte immer wieder unregelmäßig ausgetauscht werden,  
rufen Sie bitte für Ihre Bestellung die tagesaktuelle Karte auf.**

# Suppen

## **Badische Weinbergschneckensuppe**

überbacken und mit Knoblauchtost serviert

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

7,50

## **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

6,50

## **Karotten-Currysuppe**

Carrot Curry Soup - Soupe Carotte Curry

mit gegrillter Garnele with grilled shrimp - aux crevettes grillées

5,00

6,70

# Vorspeisen

## **Duett von gebeiztem Saibling und geräucherter Forelle**

mit Reibeküchle, Sahnemeerrettich und Senf-Dillsoße

Marinated char and smoked trout with potato pancakes, horseradish cream and mustard-dill sauce

Omble mariné et truite fumée avec galettes de pommes de terre, crème de raifort et sauce moutarde-aneth

13,50

## **Büffel-Mozzarella mit marinierten Cocktailtomaten**

mit Parmaschinken

Buffalo mozzarella with marinated cocktail tomatoes and Parma ham

Mozzarella de bufflonne avec tomates cocktail marinées et jambon de Parme

9,00

11,50

## **„Ziegenkäse-Brûlée“**

2 Karamellisierte Ziegenkäse-Medaillons auf Baguette an sommerlichem Salat

Caramelized goat cheese on bread with a summer salad

Fromage de chèvre caramélisé sur pain avec une salade d'été

10,50

## **Große Tapas-Platte - als Vorspeise zu zweit genießen**

mehr Info auf der Seite « Empfehlungen der Woche »

Large tapas platter - enjoy as a starter for two

more information on the "Recommendations of the week" page

Grand plateau de tapas - à déguster en entrée pour deux - plus d'informations sur la page "Recommandations de la semaine"

18,50

# Beilagensalate

## **Gemischte Blattsalate**

Mixed leaf salads / Salades de feuilles mixtes

4,30

## **Bunter Salatteller**

Salat plate as side / Assiette des salades

5,30

## **Romanosalat mit Ceasar-Dressing, Croutons und Parmesan**

Romano salad with Caesar dressing, croutons and parmesan

Salade romano avec vinaigrette César, croûtons et parmesan

6,30

**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 Coktailtomaten, Parmesan und Croutons

Caesar Salad Classic with cocktail tomatoes, parmesan and croutons

Salade César Classique avec tomates cocktail, parmesan et croûtons

10,00

## **Caesar Salat „Chicken“**

mit Hähnchenbrust, Coktailtomaten, Parmesan und Croutons

with chicken breast, cocktail tomatoes, parmesan and croutons

avec poitrine de poulet, tomates cocktail, parmesan et croûtons

14,50

## **Caesar Salat „Mare“**

mit gegrillten Garnelen, Calamari, Coktailtomaten, Parmesan und Croutons

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

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

18,50

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

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

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

13,50

## **Straßburger Wurstsalat<sup>10</sup> mit Emmentaler-Käse**

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

10,50

## **Rindfleischsalat<sup>10</sup> von gekochter Ochsenbrust**

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

13,50



## **Sommerliche Salatbowl**

mit Blatt- und Wildkräutersalaten

Mais, Kidneybohnen, Bulgur, Tomaten, Karotten, Gurken

Melone, Avocado und Mango

9,00

Salad bowl with leaf salads, Corn, Beans, Bulgur, Tomatoes, Carrots, Cucumbers, Melon, avocado and mango

Saladier estival avec salades de feuilles et d'herbes sauvages, Maïs, Haricots Rouges, Boulgour, Tomates,

Carottes, Concombres, Melon, avocat et manguebouillie

...dazu können Sie noch extra wählen (100g):

Schnitzel-Streifen 5,00

Rumpsteak-Streifen 9,00

Maispouardenbrust 6,00

Your extra choice: strips of schnitzel, rump steak or chicken  
Votre choix supplémentaire : lanières de schnitzel, rumsteck ou poulet

## Lecker Schnitzel

### „Farmerschnitzel“

Paniertes Schnitzel (200g) vom Schweinerücken mit Röstzwiebeln  
Spiegelei und gegrillten Speckscheiben, mit Kartoffelrösti 19,50  
Breaded escalope with ham, egg and onions - Escalop panee au lard,dóeuf et oignons

**Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites** 16,00  
Breaded pork escalope with french fries - Escalop de porc panee au pommes de terre frites

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb<sup>9</sup>**  
mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tatar 24,00  
Breaded veal escalope , potatoes , tatar sauce - Escalop de veau panee, pommes de terre, sauce tatare

**Rahmschnitzel vom Kalbsrücken<sup>9</sup> mit handgeschabten Spätzle** 25,50  
Veal escalope with creamed sauce and Spätzle - Escalop de veau a la crème au Spätzle

## Deftige Klassiker

**Sous-Vide-gegartes Schweinefilet** 18,50  
in einer Sauce von körnigem französischem Senf, mit handgeschabten Spätzle  
Fillet of pork with mustard sauce and home made noodles - Filet de porc avec sauce dijonnaise et spätzle

**Kurz (bleu) gebratenes Onglet in Rotwein-Schalottensoße**  
mit Pommes frites 21,50  
Briefly fried skirt in red wine shallot sauce with french fries  
Onglet dans une sauce à l'échalote au vin rouge avec frites

**Currywurst mit Pommes frites** 9,50  
**Currywurst XXL mit Pommes frites** 14,50  
Curry sausage with french fries - Saucisse au curry avec frites

## Fleischloses

**Badische Käsespätzle mit geschmelzten roten Zwiebeln** 12,00  
Cheese-gratinated Spätzle with melted red onions - Spätzle au fromage mitre fondant oignons rouges

**Veganes Linsencurry mit Basmatireis und Blattspinat** 15,50  
Vegan lentil curry, basmati rice, leaf spinach - Curry de lentilles végétaliens, riz et de l'épinard

**Vegetarische Gnocchi „Bolognaise“** 15,00  
Tomatensoße mit veganem Hack aus Soja und Weizen, Parmesan  
Vegetarian gnocchi "Bolognaise" tomato sauce with vegan soy and wheat mince, parmesan  
Gnocchis végétariens "Bolognaise" sauce tomate au haché se soja et de blé, parmesan

# Schwanenwirts „Steak-House“

<b>Deutsches Dry Aged Rumpsteak</b> 20 Tage am Knochen gereift Romsteck dry aged - Rump steak dry aged	<b>250g</b>	<b>25,50</b>
<b>Argentinisches Rinderhüftsteak</b> Steak de bœuf - Argentinian sirloin steak	<b>250g</b>	<b>20,50</b>
<b>Schweinerückensteak</b> Steak de porc - Steak of pork	<b>250g</b>	<b>14,50</b>
<b>Kalbsrückensteak</b> Steak de veau - Steak of veal	<b>250g</b>	<b>26,50</b>
<b>Grillteller nach alter „Bure-Schenke“-Art</b> Rind, Schwein, Geflügel, Speck, Würstel Mixed grill, beef, pork, poultry, bacon, sausages Grillades variées, bœuf, porc, volaille, lard, saucisses	<b>350g</b>	<b>19,50</b>

## 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	5,20
Gemischte Blattsalate	4,20
Romanosalat mit Caesar-Dressing	6,20
Krautsalat	3,50

## Garstufen

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

# Unsere Empfehlungen diese Woche

## **Große Tapas-Platte - alleine oder als Vorspeise zu zweit genießen**

mit gebeiztem Saibling, Hähnchen-Crossies, frittierten Calamari, Oliven  
Tomate-Mozzarella, Parmaschinken, Melone, karamellierter Ziegenkäse  
gefüllte Focaccia, BBQ-Dip und Knoblauch-Majo

18,50

Large tapas platter - enjoy alone or as a starter for two with pickled char, chicken crossies, fried calamari, olives, tomato mozzarella, Parma ham, melon, goat's cheese, filled focaccia, BBQ dip and garlic mayo

Grand plateau de tapas - à déguster seul ou en entrée pour deux avec omble mariné, crossies de poulet, calamars frits, olives, tomate mozzarella, jambon de Parme, melon, fromage de chèvre caramélisé, focaccia farcie, trempette BBQ et mayo à l'ail



## **Barbarie-Entenbrust auf Calvadossoße**

mit Kartoffelauflauf und Mandel-Brokkoli

23,00

Barbary duck breast on Calvados sauce with potato casserole and almond broccoli

Magret de canard de Barbarie sauce au Calvados avec soufflé de pommes de terre et brocoli aux amandes



## **Gebratener Seeteufel und pochierte Meerbarbe**

an Linguine-Nudeln mit Schnittlauchsoße und Zuckererbsenschoten

24,00

Roasted monkfish and poached red mullet on linguine pasta with chive sauce and mangetout pods

Lotte rôtie et rougets pochés sur pâtes linguines sauce ciboulette et gousses mange-tout

# Matjes-Zeit

## **Matjesfilets nach Hausfrauen-Art**

mit Zwiebel, Apfel und Gurke, dazu Salzkartoffeln

13,00

Housewife-style herring fillets with onions, apples and cucumbers served with boiled potatoes

Filets de hareng façon ménagère avec oignons, pommes et concombres servis avec pommes de terre bouillies



## **Matjesfilets in Dill-Sahnesoße**

mit Speck-Bohnenröllchen und Kartoffelrösti

16,50

Matjes fillets in dill cream sauce with bacon and bean rolls and hash browns

Filets de Matjes dans une sauce à la crème d'aneth avec des rouleaux de bacon et de haricots et des galettes de pommes de terre