



SCHWANEN

HOTEL & LANDGASTHOF

Demnächst bei uns

* * *

Gänsezeit

vom 8. - 30 November

Nur auf Vorbestellung (mind.3 Tage)

Ganze Gans ab 4 Personen

gefüllt und mit reichlich Beilagen serviert

37,00 € pro Person

* * *

Weihnachten & Silvester

An Weihnachten bleibt unser Restaurant dieses Jahr
vom 22. - 26. Dezember geschlossen

An Silvester servieren wir Ihnen ein
4-Gang-Menü für 56,00 €

Das Restaurant ist geöffnet von 18:00 - 22:30 Uhr

Speisenkarte



SCHWANEN

HOTEL & LANDGASTHOF

Unsere Küchenzeiten

Dienstag - Freitag
17:30 - 20:30 Uhr

Samstag
17:00 - 20:30 Uhr

Sonntag
11:30 - 14:00 Uhr

Suppen & Vorspeisen

Badische Weinbergschneckensuppe

überbacken und mit Knoblauchtost serviert

Snail cream soup baked and served with garlic toast

Soupe d'escargots gratinée, toast a l'ail

7,90

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

7,00

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Pumpkin soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin oil

Soupe de potiron aux graines de potiron rôties et à l'huile de potiron

6,80

Gänsezeit-Tapas-Platte für 2 Personen

mit geräucherter Entenbrust, rotem Linsensalat, Gänselebermousse mit Portweingelee

Gänsezigarre, Salat von Butternuss-Kürbis Steinpilz-Krokette, Pflaume im Speckmantel,

Pute-Gemüseterrine auf roter Bete, Knödel-Carpaccio, Zwetschgen-Balsamico-Chutney 23,00

Smoked duck breast, red lentil salad, goose liver mousse with port wine jelly, Goose cigar, butternut squash salad, porcini mushroom croquette, plum wrapped in bacon,

Turkey and vegetable terrine on beetroot, dumpling carpaccio, plum and balsamic chutney

magret de canard fumé, salade de lentilles rouges, mousse de foie d'oie à la gelée de porto

Cigare d'oie, salade de courge musquée, croquette de cèpes, prune enrobée de bacon,

Terrine de dinde et légumes sur betterave, carpaccio de raviolis, chutney de prunes et balsamique

... oder auch zum allein genießen als Hauptgang

Feldsalat mit Speck und Kracherle

in Walnußöl-Balsamico-Dressing

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

Mâche avec bacon et craquelins à l'huile de noix et vinaigrette balsamique

8,70

Crème Brûlée von der Gänsestopfleber mit Portweingelee

Feldsalatröschen in Theo's Riesling-Auslese-Balsamico und geröstetem Baguette 10,50

Crème brûlée of goose liver with port wine jelly, Lamb's lettuce florets and toasted baguette

Crème brûlée de foie d'oie à la gelée de porto, Fleurons de mâche au vinaigre balsamique, baguette grillée

* * * * *

Beilagensalate

Gemischte Blattsalate

Mixed leaf salads / Salades de feuilles mixtes

4,50

Bunter Salatteller

Salat plate as side / Assiette des salades

5,50

Romanosalat mit Ceasar-Dressing, Croutons und Parmesan

Romano salad with Caesar dressing, croutons and parmesan

6,50

**Für Allergiker kochen wir unsere Gerichte wo möglich gerne nach Ihren Wünschen.
Bitte sprechen Sie unser Serviceteam darauf an und teilen Sie uns Ihre Unverträglichkeiten mit.**

Unsere „Salat-Bar“

Caesar-Salat

Romanosalat mit original Caesar-Dressing, Croutons
und gehobeltem Parmesan

9,50

Romano lettuce with original Caesar dressing, croutons and parmesan
Laitue Romano avec vinaigrette César originale, croûtons et parmesan

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

Garnelen 9,50

Frittierte Calamari 4,50

Schnitzel-Streifen 5,00

Rumpsteak-Streifen 10,50

Maispouardenbrust 7,00

Your extra choice : 3 prawns, fried calamari, schnitzel strips,
or corn-fed chicken breast

Votre choix supplémentaire :

3 crevettes, calamars frits, lanières de schnitzel, lanières de rumsteck
ou blanc de poulet nourri au maïs

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 ¹⁰

mit Emmentaler-Käse

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

11,50

Rindfleischsalat ¹⁰

von gekochter Ochsenbrust

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

13,50

Beilagensalate

Gemischte Blattsalate

Mixed leaf salads / Salades de feuilles mixtes

4,50

Bunter Salatteller

Salad plate as side / Assiette des salades

5,50

Romanosalat

mit Ceasar-Dressing, Croutons und Parmesan

Romano salad with Caesar dressing, croutons and parmesan

Salade romano avec vinaigrette César, croûtons et parmesan

6,50

Inklusivpreise - Taxe et service compris - Taxes and service included
Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Lecker Schnitzel

„Farmerschnitzel“

Paniertes Schnitzel (200g) vom Schweinerücken mit Röstzwiebeln
Spiegelei und gegrillten Speckscheiben, mit Kartoffelrösti 20,50
Breaded escalope with ham, egg and onions - Escalop panee au lard,dóeuf et oignons

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 16,50
Breaded pork escalope with french fries - Escalop de porc panee au pommes de terre frites

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ⁹ 25,50
mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tatar
Breaded veal escalope , potatoes , tatar sauce - Escalop de veau panee, pommes de terre, sauce tatare

Rahmschnitzel vom Kalbsrücken ⁹ mit handgeschabten Spätzle 28,50
Veal escalope with creamed sauce and Spätzle - Escalop de veau a la crème au Spätzle

Deftige Klassiker

Sous-Vide-gegartes Schweinefilet 19,50
in einer Sauce von körnigem französischem Senf, mit handgeschabten Spätzle
Fillet of pork, mustard sauce and Spätzle - Filet de porc avec sauce dijonnaise et Spätzle

Sauerkraut-Schupfnudeln 15,50
mit gekochtem Schweinebauch und Grillwürstchen
Potato noodles with sauerkraut, boiled pork belly and grilled sausages
Schupfnudeln avec choucroute, poitrine de porc bouillie et saucisses grillées

Fleischloses

Badische Käsespätzle mit geschmelzten roten Zwiebeln 12,50
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

**Bei Umbestellung der Beilagen auf Bratkartoffel oder Süßkartoffel-Pommes
wird ein Aufpreis von 1,50 € berechnet**

Schwanenwirts „Steak-House“

Deutsches Dry Aged Rumpsteak 250g 27,00
20 Tage am Knochen gereift
Rump steak dry aged - Romsteck dry aged

Argentinisches Rinderhüftsteak 250g 23,00
Argentinian sirloin steak - Steak de bœuf

Kalbsrückensteak 250g 28,00
Steak of veal - Steak de veau

Grillteller nach alter „Bure-Schenke“-Art 350g 19,00
Rind, Schwein, Geflügel, Speck, Würstel
Mixed grill, beef, pork, poultry, bacon, sausages
Grillades variées, bœuf, porc, volaille, lard, saucisses

Schweizer Jägersteak vom Schweinerücken 250g 19,50
mit Pilzen und Raclette-Käse überbacken, und gegrillten Speckscheiben belegt
Swiss hunter's steak from the saddle of pork 250g, baked with mushrooms and raclette cheese,
and topped with grilled bacon slices
Steak de chasseur suisse de selle de porc 250g, cuit au four avec des champignons et du fromage à raclette, et garni
de tranches de lard grillé

Steak des Monats

Mariniertes Schweinenackensteak (250g)

aus Ferber's Schwanen-Metzgerei, mit gegrilltem Lauch, Sour-Cream und Potato-Dippers

Marinated pork neck steak (250g) with grilled leek, sour cream and potato dippers
Steak de cou de porc mariné (250g) avec poireaux grillés, crème aigre et trempette de frites

19,50

Beilagen zu den Steaks

Pommes frites	3,50
Süßkartoffel-Pommes	5,00
Kartoffelkrapfen	3,50
Spicy Wedges-Potatoes	3,50
Rösti	3,50
Bratkartoffeln	4,50
Frisches gemischtes Pfannengemüse	5,00
Beilagen-Salatteller	5,50
Gemischte Blattsalate	4,50
Romanosalat mit Caesar-Dressing	6,50

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
Hausgemachte Mayonnaise	0,50
Ketchup	0,30
Bratenjus	0,50
Rahmsoße	1,00
Cognac-Pfeffersoße	2,00
Körnige Senfsoße	2,00
Schmorzwiebeln in der Soße	2,00
Röstzwiebeln	2,00

Unsere Empfehlungen diese Woche

Wildschweingulasch mit sautierten Pilzen und Butternudeln

Wild boar goulash with sautéed mushrooms and noodles
Goulasch de sanglier aux champignons sautés et nouilles

18,50

* * * * *

Gebratenes Zanderfilet an Rahmsauerkraut mit Petersilienkartoffeln

Fried zander fillet with creamed sauerkraut and parsley potatoes
Filet de sandre frit avec choucroute à la crème et pommes de terre persillées

22,50

* * * * *

Rehkeulenbraten sous-vide-gegart mit Speck-Rosenkohl und Haselnuss-Spätzle

Roast venison leg cooked sous-vide with bacon-Brussels sprouts and hazelnut spaetzle
Cuisse de chevreuil rôtie cuite sous vide avec bacon-choux de Bruxelles et spaetzle aux noisettes

24,50



Gänsezeit

vom 8. bis 30. November



Geschmorte Gänsekeule mit Apfelrotkraut Kartoffelknödel und glasierten Maronen

28,00

Sous-vide gegarte und angebratene Gänsebrust mit Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und glasierten Maronen

28,00

Nur auf Vorbestellung ab 4 Personen

Ganze Gans gefüllt

*dazu Bratapfel, glasierte Maronen
Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und Püree*

pro Person 36,00