



# SCHWANEN

HOTEL & LANDGASTHOF

## Öffnungszeiten im Restaurant

**Dienstag - Samstag**

**17:00 - 23:00 Uhr**

**Sonntag**

**11:00 - 16:00 Uhr**

## Unsere Küchenzeiten

**Dienstag - Freitag**

**17:30 - 20:30 Uhr**

**Samstag**

**17:00 - 20:30 Uhr**

**Sonntag**

**11:30 - 14:00 Uhr**

**Montag Ruhetag**

Bitte beachten Sie, daß es bis auf weiteres aus betrieblichen Gründen zu zusätzlichen Ruhetagen am Donnerstag oder Sonntag kommt

## **Suppen**

<b>Badische Weinbergschneckensuppe</b> überbacken und mit Knoblauchtoast serviert	8,90
<b>Badische Festtagssuppe</b> Klare Rinderbrühe mit Kräuterflädle, Eierstich und Fleischklößchen	7,90

## **Unsere „Salat-Bar“**

<b>Caesar-Salat</b> Romanosalat mit original Caesar-Dressing, Croutons und gehobeltem Parmesan	10,50
---	-------

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

<b>Garnelen</b> 11,50 / <b>Frittierte Calamari</b> 7,50 / <b>Rumpsteak-Streifen</b> 13,50	
<b>Bunte Salatplatte</b> mit Rohkost- und Blattsalaten, Ei, Schinken und Käse	16,50
<b>Straßburger Wurstsalat</b> <sup>10</sup> mit Emmentaler-Käse	14,50
<b>Rindfleischsalat</b> <sup>10</sup> von gekochter Ochsenbrust	16,50

## **Beilagensalate**

<b>Gemischte Blattsalate</b>	5,00
<b>Bunter Salatteller</b>	6,00
<b>Romanosalat</b> mit Ceasar-Dressing, Croutons und Parmesan	7,00

### **Hinweis für Allergiker**

Sollten Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit auf bestimmte Lebensmittel leiden, teilen Sie uns dies bitte mit.

Wir werden für Sie dann Ihre Speisen dementsprechend zubereiten oder Alternativen anbieten.

Wenden Sie sich hierzu an unser Service-Team

## Unsere Standards

„Farmerschnitzel“ Paniertes Schnitzel (200g) vom Schweinerücken mit Röstzwiebeln Spiegelei und gegrillten Speckscheiben, mit Kartoffelrösti		23,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites		17,50
Rahmschnitzel vom Kalbsrücken <sup>9</sup> mit handgeschabten Spätzle		33,50
Deutsches Dry Aged Rumpsteak 20 Tage am Knochen gereift mit Pommes frites und Kräuterbutter	250g	32,50
Argentinisches Rinderhüftsteak mit Pommes frites und Kräuterbutter	250g	25,50
Badische Käsespätzle mit geschmelzten roten Zwiebeln		14,50

### Beilagen extra

Pommes frites	4,00	Rösti	4,00
Kartoffelkrapfen	5,00	Potato-Wedges	4,00
Buntes Pfannengemüse	5,50	Bratkartoffeln (nur nach Verfügbarkeit)	6,00

### Soßen, Dips & Co.

Hausgemachte Kräuterbutter	1,50	Knoblauch-Majo	1,00
BBQ-Soße	1,00	Hausgemachte Majo	1,00
Ketchup	0,50		
Bratenjus	1,00	Rahmsoße	2,00
Cognac-Pfefferrahmsoße	2,50	Körnige Senfsoße	2,50
Pilzrahmsoße	4,00		
Röstzwiebeln	3,00	Schmorzwiebeln in der Soße	3,50

### Garstufen der Steaks

**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

# Aktuelle Highlights

## **Suppe & Vorspeise**

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen	7,00
Feldsalat mit Speck und Kracherle in einem Walnuss-Balsamico-Dressing	10,50
Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratenem Lachs in Sesam	11,50

## **Hauptgerichte**

Sous-vide-gegartes Schweinefilet auf körniger französischer Senfsoße mit handgeschabten Spätzle	23,50
Gebratenes Lachsfilet an Fenchelgemüse, mit Butternudeln und Weißweinsauce	26,50

## **Steakempfehlung**

Steak vom Iberico-Schweinerücken mit Chimichurri-Dip, Pommes frites und Krautsalat	28,50
---	-------

## **Vegetarisch**

Orientalisches Kichererbsenragout mit Bulgur	17,50
--	-------



## **Desserts**

„Café Gourmand“ - Espresso mit 2 Mini-Desserts	6,00
Oma Erika`s original Rumtopf auf Vanilleeis	9,80

# Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne <sup>1</sup>	6,00
„Black Forest“ <sup>1</sup> - Der Schwarzwälder Klassiker Vanilleeis, Schokoladeneis Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne	8,70
„Heiße Liebe“ <sup>1</sup> Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,50
„Black Blondie“ <sup>1</sup> - Schoko trifft Eierlikör Schokoladeneis, Vanilleeis, Sahne, Schokosoße, Eierlikör	8,80
Crème Brûlée mit Vanilleeis <sup>1</sup>	7,90
Tiramisù im Glas - Die Spezialität aus Italien zubereitet aus Löffelbiskuit, Mascarpone, Espresso und Amaretto	8,50
Warmes Schokotörtchen mit Vanilleeis <sup>1</sup>	9,50
Käsedessert mit Trauben, Walnuss und Feigensenf	9,50

## Kaffee & Co.

**Egg-O-Cino** - Kaffeegenuss in 4 Schichten 7,60  
Doppelter Espresso mit Eierlikör, Karamelsirup und Milchschaum

Tasse Darboven Schümli- Kaffee	3,30	Latte Macchiato	4,30
Espresso	3,10	Espresso Macchiato	3,50
Doppelter Espresso	5,20	Milchkaffee	4,00
Espresso „Plus“ mit einer Kugel Vanilleeis <sup>1</sup>	4,70	Cappuccino mit Michschaum	4,00
		Heiße Schokolade mit Sahne	4,20



Unser Althaus-Teesortiment finden Sie in unserer separaten Tee-Karte

### Liste der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	6 koffeinhaltig
2 mit Konservierungsstoff	7 chininhaltig
3 mit Antioxidationsmittel	8 geschwefelt
4 mit Geschmacksverstärker	9 gewachst
5 mit Phosphat	10 mit Süßungsmittel

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