Herzlich Willkommen
im
Gasthaus zum Schwan

Wie schön, dass Sie da sind!

Wir bieten Ihnen eine schmackhafte Küche, bodenständige Weine,
Biere frisch vom Fass und immer ein freundliches Lächeln.

So wie Sie es von einem gutbürgerlichen Gasthaus erwarten dürfen.

Das neue Schwan-Team wünscht Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt und hofft, dass Sie sich wohlfühlen.

Sollten Sie Fragen, Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche
haben, so wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.

Cristian und Mariana Racovita

Mobil 0174 6283790
Telefon 02771 / 84 80 31 7

Öffnungszeiten:

	Warme Küche
Montag - Mittwoch	17.00 - 21.00 Uhr
Donnerstag	Ruhetag
Freitag	17.00 - 21.00 Uhr
Samstag	11.30 - 14.00 Uhr / 17.00 - 21.00 Uhr
Sonntag	11.30 - 14.00 Uhr / 17.00 - 21.00 Uhr

Schnitzelsonntag

Schnitzel essen so viel Sie wollen

Jeden Sonntag ab 17.00 Uhr
(außer an Feiertagen)

Schnitzel zum Sattessen mit 2 Beilagen und 2 Soßen
und Salat

pro Person 15,00 €

Frikadellenmontag

Selbstgemachte Frikadellen essen
so viel Sie wollen

Jeden Montag ab 17.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Genießen Sie so viele Frikadellen, wie Sie möchten, serviert
mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites in Bratensoße
mit Zwiebeln und einem frischen Salat

pro Person 15,00 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage	**7,00 €**
Französische Zwiebelsuppe mit Brot und Käse überbacken	**6,50 €**
Gulaschsuppe feurig vom Schwein	**7,00 €**

Zu unseren Suppen servieren wir frisches Brot

Vorspeisen

Bruschetta mit Parmesan	**7,00 €**
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan	**15,50 €**

Salate

Kleiner Salatteller mit Hausdressing und frischem Weißbrot	**4,50 €**
Großer Salatteller mit Hausdressing und frischem Weißbrot	**11,00 €**
dazu Streifen von der Hähnchenbrust und Pilze	**15,00 €**
dazu Streifen vom Rumpsteak und Pilze	**16,00 €**

Vegetarische Gerichte und Pasta

Ofenkartoffel mit Sour Cream und Grillgemüse	**12,00 €**
Röstis mit Rührei, Champignons und Salatbeilage	**13,00 €**
Bandnudeln mit Käsesoße, Cherrytomaten und Rucola	**11,00 €**
dazu Streifen von der Hähnchenbrust und Pilze	**14,00 €**
dazu Streifen vom Rumpsteak und Pilze	**15,00 €**

Vom Grill und aus der Pfanne

vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“	**15,00 €**
mit Jägersoße	**17,00 €**
mit Rahmsoße und grünem Pfeffer	**17,00 €**
mit gerösteten Zwiebeln und Spiegelei	**17,00 €**
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln	**17,00 €**
Schnitzel Hawaii mit Ananas und Käse überbacken	**17,00 €**
Cordon Bleu gefüllt mit Kochschinken und Käse	**19,00 €**

Zu unseren Schnitzelgerichten servieren wir Pommes Frites oder Bratkartoffeln und einen gemischten Salat mit Hausdressing.

Wilhelmsteller gebratenes Schweinefilet mit Kaisergemüse, brauner Soße und Bratkartoffeln	**21,00 €**
Schwanteller Schweinefilet, Hähnchenbrust, Rumpsteak und Hackbraten ca. 500g Fleisch mit Kräuterbutter, Salat und Bratkartoffeln	**25,00 €**
Dillenburger Hackbraten mit Zwiebeln, dunkler Soße und Bratkartoffeln	**15,00 €**
Dillenburger Hackbraten mit Zwiebeln, dunkler Soße und Bratkartoffeln, dazu Salat	**17,00 €**
Dänischer Hackbraten mit Zwiebeln, Soße, Spiegelei dazu Bratkartoffeln und Salat	**19,00 €**

vom Rind

Rinderroulade „klassisch“ mit Rotkohl und Salzkartoffeln	**24,00 €**
Bonanza Rumpsteak 250g mit Kräuterbutter und Bacon, dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream und einen gemischten Salat	**26,00 €**
Pfeffersteak Rumpsteak 250g mit feuriger Pfeffersoße, Speckbohnen und Bratkartoffeln	**28,00 €**
Roastbeef rosa gebraten, mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salat	**18,00 €**

Geflügel

Pollo Pollo gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Pommes und Salat	**15,00 €**
Kräuterhähnchen überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Kräutern, Sour cream, frischen Tomaten, Pommes Frites und Salat	**17,00 €**

Gruß aus der Heimat

Sarmale Kohlrouladen mit Crème Fraîche und Salzkartoffeln (rumänische Spezialität)	**18,00 €**

Fisch

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln	**15,00 €**
Zanderfilet gebraten auf Gemüse mit Petersilienkartoffeln	**22,00 €**

Für die lieben Kleinen

Chicken Nuggets mit Pommes Frites	**7,00 €**
Mini Schnitzel mit Pommes Frites	**7,00 €**

Dessert

Schoko-Soufflé mit Sahne		**6,50 €**
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne		**6,00 €**
Apfelstrudel mit Vanillesoße		**6,50 €**
Verschiedene Eissorten	je Kugel	**1,50 €**
	mit Sahne	**1,00 €**

Beilagen

Pommes Frites	**3,00 €**	Kaisergemüse	**3,50 €**
Ofenkartoffel mit Sour Cream	**5,00 €**	Kräuterbutter	**1,00 €**
Bratkartoffeln	**4,00 €**	Pfeffersoße	**3,50 €**
Grillgemüse	**5,00 €**	Jägersoße	**3,50 €**
Pilze in Butter geschwenkt m. Zwiebeln	**3,00 €**	Ketchup	**0,50 €**
Zwiebeln geschmort	**2,50 €**	Mayonnaise	**0,50 €**

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Taunusquelle	0,25	**2,50 €**
	0,75	**6,00 €**
Sinalco Cola, Cola Light, Sinalco Spezi, Zitrone, Orange	0,20	**2,50 €**
Cola Zero, Apfelschorle	0,40	**4,00 €**
Apfelsaft	0,20	**2,50 €**
Apfelsaft	0,40	**4,00 €**
Orangensaft	0,20	**2,50 €**
Orangensaft	0,40	**4,00 €**
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,20	**3,00 €**
Fassbrause, Eistee	0,33	**3,50 €**

Biere frisch vom Fass

Veltins Pilsener vom Fass	0,30	**3,00 €**
	0,40	**4,00 €**
Grevensteiner Landbier	0,30	**3,00 €**
	0,50	**4,50 €**

Flaschenbiere

Veltins alkoholfrei	0,33	**3,00 €**
Maisel´s Weizen	0,50	**4,50 €**
Maisel´s Weizen alkoholfrei	0,50	**4,50 €**
Kandi Malz alkoholfrei	0,33	**3,00 €**

Apfelwein

Possmann	0,25	**2,70 €**
	0,50	**3,70 €**
	1,00	**7,50 €**

Spritziges

Aperol Spritz	0,30	**6,50 €**
Prosecco Frizzante Villa Sandi - 10vol.%	0,10	**4,50 €**

Aperitif - Digestif - Spirituosen

Linie Aquavit	0,02	**3,00 €**
Ouzo	0,02	**3,00 €**
Underberg / Kümmerling / Jägermeister / Kümmel	0,02	**3,00 €**
Malteserkreuz	0,02	**2,50 €**
Fernet Branca	0,02	**3,00 €**
Ramazotti	0,02	**3,00 €**
Lahntaler Obst, Haselnuss, Marille, Pflaume, Williams	0,02	**3,00 €**
Baileys	0,02	**3,00 €**
Jack Daniels	0,02	**4,50 €**
Gin	0,02	**3,00 €**
Gin Tonic		**5,00 €**
Bacardí	0,02	**3,00 €**
Bacardí Cola/Orange		**5,00 €**
Campari	0,04	**3,00 €**
Campari Orange/Soda		**5,00 €**
Grappa		**4,50 €**

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee (11)	**3,00 €**	Glas Tee	**2,50 €**
Espresso (11)	**2,50 €**	Doppelter Espresso (11)	**3,50 €**
Café au lait (1, 2, 7, 11)	**3,50 €**	Cappuccino (1, 2, 7, 11)	**3,50 €**
Latte Macchiato (1, 2, 7, 11)	**3,50 €**	Heiße Schokolade (1, 2, 7)	**3,50 €**

Eine Speise- und Getränkekarte mit Angabe der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe erhalten Sie gerne. Bitte sprechen Sie uns dazu an.

Weinkarte

Weißweine

		Glas 0,2l	Fl. 1,0l
Rheinhessen	MÜLLER-THURGAU Qualitätswein feinherb - 11%vol Weingut Matthias Keth	**6,00 €**	**26,00 €**

Dieser feine und filigrane Wein zeichnet sich durch seine milde Säure aus, ist leicht zugänglich und frisch mit einem blumigen Bukett.

Pfalz	RIESLING Qualitätswein trocken - 12%vol Weingut Ellermann-Spiegel	**6,00 €**	**26,00 €**

Am Gaumen saftig, frisch, knackig, würzig mit mineralischem Unterton und feiner Eleganz.

		Glas 0,25l	Fl. 0,75l
Rheinhessen	GRAUBURGUNDER Qualitätswein trocken - 13%vol Weingut Matthias Keth	**7,50 €**	**24,00 €**

Feine exotische Aromen in der Nase. Mit viel Schwung geht er über die Zunge.
Kraftvoll und würzig zeigt er sich am Gaumen mit einem betonten Schmelz.

Roséwein

		Glas 0,2l	Fl. 1,0l
Baden	SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST Qualitätswein feinherb - 12,5%vol Weingut Bercher	**6,00 €**	**26,00 €**

Im Geschmack angenehm fruchtig mit dezenter Süße und geschmeidiger Säure.

Rotweine

Württemberg	TROLLINGER MIT LEMBERGER Qualitätswein feinherb - 12%vol Weingut Hirsch	**6,00 €**	**26,00 €**

Erinnert an feine rote Beeren und Früchte, saftig und lecker!

Italien	PRIMITIVO IGT Collezione Il MIO - 13%vol	**6,00 €**	**26,00 €**

Typisch ist der fruchtige Charakter dieses Weins mit leicht würzigen Akzenten. er ist dabei frisch und saftig.

Chile	CABERNET SAUVIGNON / MERLOT /CARMÉNÈRE Luis Felipe Edeards - 13%vol	**6,00 €**	**26,00 €**

Ein kraftvoller Rotwein mit tiefroter Farbe. Im Geschmack dominieren Beerenfrüchte und ein Hauch Schoko.