



RESTAURANT SCHWANEN
BEWUSST GENIESSEN

APERIO

ZZ-2 **8,50 €**

Himbeer Flavour / Rose Prosecco/ Schweppes Tonic/ frische Himbeeren

(3/10/SULFIT)

GIN TONIC **9,50 €**

Leviathan-Gin (by Markus Wurth)

Schweppes Tonic dry, Limette & Rosmarin

(3/6/10)

ROSMARIN Lemonade (Alkoholfrei) **5,80 €**

Rosmarin, Mandelsirup, Limettensaft, Schweppes Ginger Beer

(1/3/6)

ERLÄUTERUNGEN: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsmittel, 3) mit Süßungsmittel,
4) Mit Phosphat, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt,
8) enthält eine Phenylalaninquelle, 9) coffeinhaltig, 10) chininhaltig

SPEISEKARTE

Vorspeisen:

Bärlauch Suppe mit Sesam-Lachswürfel 9,50 €

Sashimi vom Schottlandlachs 17,50 €
Limetten-Marinade & Gartenkräuter

Thunfisch-Sashimi, asiatischer Glasnudelsalat, 17,50 €
ingelegter Ingwer

Carpaccio von der Rinderlende, getrocknete Tomaten, 18,50 €
Ruccola & Parmesan

Bunter Frühlingssalat mit Spargel 8,00 €

Bitte wenden

Hauptspeisen:

<i>Gebratene Mais-Poulardenbrust auf Bärlauch-Risotto, Portweinjus</i>	22,00 €
<i>Zweierlei vom Kalb auf Morchelrahm, Spätzle und Gemüse</i>	33,50 €
<i>Pariser Pfeffersteak am Tisch flambiert Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	42,00 €
<i>See-Saibling - Müllerin Art auf Rhabarber mit geschmortem Spargel und Butterkartoffeln</i>	32,50 €
<i>Navarin vom Lachs und Flusskrebse, Safransauce, Bärlauch-Risotto und Gemüse</i>	29,50 €
<i>Schwarzwälder Cordon Bleu vom schwäbisch hällischen Landschwein</i>	22,50 €
<i>Tortiglioni al Salmone, hausgemachte Tomatensauce, Parmesan und Ruccola</i>	18,50 €
<i>Gambas provencale mit Knoblauchspaghetti und Gemüse</i>	29,00 €
<i>Portion von unseren leckeren Knoblauchspaghetti</i>	10,50 €
<i>Großer Frühlingssalat mit Rinderhüft-Streifen & unserer BBQ Sauce</i>	20,50 €
<i>Großer Frühlingssalat mit gegrilltem schottischem Lachs, Wasabi-Mayo</i>	20,50 €

WE LOVE STEAKS

Rinderfilet	39,50 €
Chateaubriand/Doppellendensteak (für 2 Personen)	85,00 €

Beilagen: (Bitte, wählen Sie selbst)

*Pommes frites, Knoblauchspaghetti, Rosmarin Kartoffeln
Kartoffel-Gratin, Spätzle*

Saucen: (bitte, wählen Sie selbst)

*Whisky-Pfeffersauce, Hausgemachte Kräuterbutter, BBQ-Whisky-
Steak-House-'Sauce, PINOT NOIR-SAUCE*

ALLERGENKENNZEICHNUNGEN ERHALTEN SIE GERNE AUF NACHFRAGE