SCHWAN
CAFÉ - HEIMAT - RESTAURANT

Vorspeisen

Kartoffel-Wildkräuter-Salat mit Mini-Frikadellen

Rukolasalat mit Apfel-Balsamicodressing
getrockneten Tomaten und gebratenen Kartoffelwürfel

Ofenfrischer Brotkorb mit Ciabatta, Brotsegel
und dreierlei Dips

Karotten-Ingwercremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

Hauptgerichte

Unsere legendäre Currywurst
mit goldbraun gebackenen Pommes

Käse-Nudeln mit Junglauch, Röstzwiebeln
und Mozzarella überschmolzen

Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser
mit Spitzkohl-Rahmgemüse
und unserem frischen Kartoffelstampf

Desserts

Unsere Schoko-Brownies mit Apfel-Kompott

Mini-Pancakes mit Ahornsirup und Vanillesauce

Büffet € 44,90

V vegetarisch (V) vegan

(Stand 01-2024 Preisänderungen vorbehalten)

SCHWAN

CAFÉ - HEIMAT - RESTAURANT

Vorspeisen

Geräucherter Landschinken
mit saftiger Melone

Kartoffel-Gurken-Salat mit Kirschtomaten und Junglauch V

Feldsalat mit Senf-Honigdressing V
und gebratenen Champignons

Ofenfrischer Brotkorb
mit Ciabatta, Stangenbrot und Mehrkornbrot V

Hauptgerichte

An der Schwanitzel-Station:

Goldbraun gebackene Schweine-Schwanitzel
Jägersmann-mit frischen Champignons in cremiger Sauce,
Rote Zora- mit bunter Paprikasauce,
Opernball – mit Zitrone und unseren Preiselbeeren

mit wahlweise

unserem frischem Kartoffelstampf V
goldbraun gebackenen Kroketten V
unseren legendären Pommes V V
und unseren goldbraunen Bratkartoffeln V V

Nudel-Gemüsepfanne mit Feta, Rukola-Olivenöl und Mozzarella überschmolzen V

Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser
mit Spitzkohl-Rahmgemüse
und unserem frischen Kartoffelstampf

Dessert

Aus unserer Hausbäckerei:

Schokotarte mit Karamell-Sauce V
Apfel-Ofenschlupfer mit Vanillesauce V

Büffet € 51,90

V vegetarisch (V) vegan

(Stand 01-2024 Preisänderungen vorbehalten)

WESTERNHAGEN

SCHWAN
CAFÉ - HEIMAT - RESTAURANT

ROBERT SCHUHMANN

Vorspeisen

Hausgemachter Nudelsalat
mit getrockneten Tomaten, Junglauch, Rukola und Balsamico-Dressing

Mariniert-gebratene Garnelen mit zweierlei Dips
Sweet-Chili-Dip und Juppis Spezialsauce

Ofenfrischer Backwerk-Korb
mit hausgemachtem Kräuterquark

Hauptgerichte

Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Kräuterrahm
mit frischem Kartoffel-Wildkräuterstampf und Karotten-Erbsengemüse

Hausgemachte vegane Frikadelle
mit unserem Möhren-Kartoffel-Gemüse

Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser
mit frischen Champignons in cremiger Sauce
und gebratenen Kräuter-Drillingen

Desserts

Hausgemachter Apfel-Crumble
mit Vanille-Creme und ofengebackenen Butterstreuseln

Rote Grütze mit Cappuccino-Sauce

Büffet € 49,90

vegetarisch vegan

(Stand 01-2024 Preisänderungen vorbehalten)

SCHWAN
CAFÉ - HEIMAT - RESTAURANT

Vorspeisen

Salat mit Melone und Feta
Rukola, Wassermelone und Joghurt-Dressing V

Suppe

Karotten-Kokossuppe mit Knusper-Brotstreifen V

Hauptgerichte

Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser
mit Erbsen-Karotten-Gemüse, Bratensauce und
Wildkräuter-Kartoffelstampf

Hausgemachte Serviettenknödel
mit frischen Champignons in cremiger Sauce

Hausgemachte vegane Frikadelle VV
mit Kartoffel-Gurkensalat

Desserts

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce V

Früchte-Crumble mit hausgemachtem Apfelkompott, Vanillecreme
und ofengebackenen Butterstreuseln V

Büffet € 48,90

V vegetarisch (V) vegan

(Stand 01-2024 Preisänderungen vorbehalten)

JÖRG IMMENDORF

SCHWAN
CAFÉ - HEIMAT - RESTAURANT

Vorspeisen

Bunte Edelblattsalate mit gegrillter Zucchini
und Dijonsenf-Honig-Dressing

Hausgemachter Nudelsalat wie bei Oma
mit Gewürzgurke, frischer Paprika, gold-gelbem Mais und feiner Salatcreme

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Ofenfrischer Backwerk-Korb
mit Stangenbrot und Mehrkornbrot
dazu zweierlei hausgemachte Kräuterbutter

Suppe

Karotten-Cremesuppe mit Knusper-Brotstreifen

Hauptgerichte

Große Schnitzel-Station:

Goldbraun gebackene Schweine-Schwanitzel,
Puten-Schwanitzel und vegane Gemüse-Knusper-Schwanitzel

Saucen-Auswahl:
als Jägersmann – mit frischen Champignons in cremiger Sauce,
als Rote Zora – mit veganer bunten Paprikasauce
als Braumeister – mit Altbier-Schmorzwiebeln
als Opernball – mit Zitrone und Preiselbeeren

Beilagen-Auswahl:
Frischer Kartoffelstampf, unsere legendären Pommes,
Schwäbischer Kartoffelsalat, Erbsen-Karottengemüse wie bei Oma
und goldbraune Kroketten

Vegane Linsen-Gemüse-Bolognese
mit Kräuter-Spirelli

Desserts

Fruchtige Rote Grütze mit Vanillesauce
Französischer Tortenbrie mit ofenfrischem Mini-Backwerk

Büffet € 56,90
vegetarisch (v) vegan

(Stand 01-2024 Preisänderungen vorbehalten)

JOSEPH BEU

SCHWAN
CAFÉ - HEIMAT - RESTAURANT

Vorspeisen

Rukolasalat mit gebratenen Garnelen, zweierlei Dips
und Apfel-Balsamico-Dressing V

Hausgemachter Kartoffelsalat wie bei Oma V
mit Gewürzgurke, frischer Paprika, Ei und feiner Salatcreme

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Ofenfrischer Backwerk-Korb
mit zweierlei hausgemachtem Kräuter-Quark V

Suppe

Karotten-Ingwer-Cremesuppe V
mit Knusper-Brotstreifen

Hauptgerichte

Goldbraun gebackene Kalb-Schwanitzel,
und vegane Gemüse-Knusper-Schwanitzel (V)

Beilagen-Auswahl V:
Frischer Kartoffelstampf,
unsere legendären Pommes,
Schwäbischer Kartoffelsalat
Spitzkohl-Rahmgemüse wie bei Oma
und goldbraune Kroketten

Saucen-Auswahl V:
als Jägersmann – mit frischen Champignons in cremiger Sauce,
als Rote Zora – mit veganer bunten Paprikasauce (V)
als Braumeister – mit Altbier-Schmorzwiebeln
als Opernball – mit Zitrone und Preiselbeeren

Möhren-Kartoffelgemüse
mit hausgemachter veganen Frikadelle

Desserts

Hausgebackener Ofenschlupfer mit Vanillesauce V
Käsebrett mit Trauben und ofenfrischem Mini-Backwerk V

Büffet € 66,50

V vegetarisch (V) vegan

(Stand 01-2024 Preisänderungen vorbehalten)

HEINRICH HEINE