

SPEISEKARTE

KLEINIGKEITEN

- Süßkartoffel-Kokos-Cremesuppe 🍷 € 8,90
mit Knusperbrotsegel
- Unser Pommes-Ständer 🍷🌱 € 7,80
mit 2 Dips zur Auswahl 🌱
Mayo^{1,12} 🍷, Schwan-Burger-Sauce 🍷, Ketchup 🍷,
Avocado-Dip⁸ 🍷, Juppis Spezialsaucen^{1,2,5a} 🍷
mit Süßkartoffel-Pommes 🍷🌱 + € 2,40
- 3 Reibekuchen⁸ 🍷 € 9,50
mit hausgemachtem Apfelkompott
- Ofenfrisches Röstbrot⁸ 🍷 - gut für 2-3 Personen € 13,90
mit Butter, Olivenöl, Meersalz,
Kalamata-Oliven & Avocado-Dip⁸
- Ein Reibekuchen mit Pulled Goose⁸ € 13,90
geschmortes Gänsefleisch, Apfel-Rotkohl
& Preiselbeeren

SALATE

- Bunte Salat-Bowl 🍷 € 10,90
mit Mais, Tomaten, Rote Bete
& veganem Joghurt-Dressing
+ vegane Falafel⁸ & Minz-Dip 🍷 + € 4,90
+ Backfischhappen mit Juppis Spezialsaucen^{1,2,5a} + € 4,90
+ Gegrillte Garnelen mit Sweet-Chili-Dip + € 6,90
- Feldsalat mit marinierter Rote-Bete 🍷 € 13,90
mit Feta, Senf-Honig-Dressing & Walnüssen
- Salat Rustika 🍷🌱 € 16,70
mit Blattsalaten, Bratkartoffeln, 2 Spiegeleiern
& Apfel-Balsamico-Dressing
- Salatteller BBQ-Kalb € 25,90
Blattsalate mit gegrillten Kalbstreifen in BBQ,
Champignons, Wildkräutern, gepickelten Karotten
& Apfel-Balsamico-Dressing

🍷vegetarisch 🍷vegan 🌱glutenfrei (Einiges auch durch weglassen von Brot)

Montags bis freitags ab 18 Uhr & samstags/sonntags ab 13 Uhr servieren wir:

Zart geschmorte Gänsebrust

mit hausgemachtem Apfelrotkohl, handgedrehten Kartoffelklößen
glasierten Maronen & wahlweise Pflaumen-Zimt,- oder Apfelkompott
€ 39,90

SCHNITZEL

Goldbraun gebackenes Kalbs-Cordon-Bleu nach Omas Art € 28,50
mit gekochtem Schinken^{2,8,10} & Emmentaler gefüllt, Zitrone, Salatgläschen, Preiselbeeren & Pommes

UNSERE SCHWANITZEL IN DER RUNDUM GLÜCKLICH-VARIANTE

Klein / Normal

Schweine-, Gemüse- 🍷 oder Putenschnitzel Opernball⁸ - mit Zitrone & Preiselbeeren € 15,00 / € 17,90
Schweine-, Gemüse- 🍷 oder Putenschnitzel Jägersmann⁸ - mit Champignonsauce € 17,00 / € 19,90
Schweine-, Gemüse- 🍷 oder Putenschnitzel Scharfe Schwester⁸ - mit Chili-Hollandaise € 17,00 / € 19,90
Schweine-, Gemüse- 🍷 oder Putenschnitzel Rote Zora⁸ - mit würziger Paprikasauce € 17,00 / € 19,90

Als Original Kalbschnitzel bei jeder Variante

+ € 5,00 / € 9,50





INKLUSIVE EINER-BEILAGE NACH WAHL 🌱 :

Pommes 🍷, Bratkartoffeln 🍷, Kartoffelstampf 🍷, ein Salatschüsselchen 🍷, Gurkensalat 🍷,
lower carb Brokkoli-Blumenkohl-Stampf 🍷, Saison-Gemüse 🍷 oder Coleslaw-Salat⁸ 🍷

Süßkartoffel-Pommes 🍷🌱 + € 2,40
JEDE WEITERE BEILAGE + € 4,50



AUS DER HEIMATKÜCHE

Berliner Currywurst aus der Traditionsmetzgerei Schlösser^{2,5a,8,10} 	€ 11,90
große Bratwurst <u>oder</u> hausgemachte vegane Frikadelle  mit Currysauce & Pommes	
Hausgemachte Serviettenknödel  - mit frischen Champignons in cremiger Sauce & Rukola	€ 11,90
Flammkuchen Klassiker - mit Landschinken ⁸ , roten Zwiebeln, Lauch & Sauerrahm	€ 14,50
Flammkuchen Winterzauber  - mit Rotkohl, Ziegenkäse, Sauerrahm, Lotus-Keks-Crumble & Rukola	€ 15,90
Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser^{2,8}	€ 17,90
mit Kartoffelstampf, Bratensauce & Apfel-Rotkohl <u>oder</u> cremigem Spitzkohl-Gemüse	
Saftiger Schweinebraten, zart geschmort	€ 18,90
mit gedünstetem Rosenkohl & unserem frischen Kartoffelstampf	
Rindergulasch, zart geschmort, mit Fleisch aus der Traditionsmetzgerei Schlösser^{2,8}	€ 24,90
mit abgeschmelzten Kartoffelklößen, Apfelrotkohl & wahlweise Pflaumen-Zimt,- <u>oder</u> Apfelkompott	
Paillard vom Kalb – flaches Kalbsteak (200g) mit feiner Senf-Note	€ 33,90
mit gedünstetem Rosenkohl, hausgemachter Kräuterbutter, Zwiebelmarmelade & Röstzwiebel-Kartoffelstampf	









LIEBLINGSBURGER

Der SCHWAN-REGIONAL-EXKLUSIV-PREMIUM-CUT-BURGER von glücklichen Rindern.
Saftiger 180g Rindfleisch-Burger – ausschließlich von den Rassen „Schwarzbunte“, „Charolais“ und „Rotbunte“ - aufgezogen und gelebt im Sauerland / NRW

HEIMATRIND-GOURMET-BURGER Doppelt Käse^{1,8,12}	€ 19,90
mit Chester, Emmentaler, roten Zwiebeln, Tomate, Mayo, Schwan-Burgersauce & Pommes	
VEGANER CRISPY-VEGGIE-BURGER⁸ 	€ 18,90
mit frischen Wildkräutern, Rote-Bete-Krusti, Avocado-Dip ⁸ , gepickelten Karotten, Aprikosen-Pfirsich-Chutney, Brioche-Style-Brötchen & Pommes	
DÜSSELDORFER-ZWIEBEL-SENF-BURGER^{2,8}	€ 21,20
Hackbraten-Burger mit würzigen Altbierschmorzwiebeln, gegrilltem Bacon, Emmentaler überschmolzen, Feldsalat, Tomate, eingelegten Gurken, Laugen-Brötchen, Senf-Creme & Pommes	
HIRSCH-BURGER	€ 25,90
mit Feldsalat, Burgersauce, gegrillten Birnenspalten, Rotkohlsalat, Preiselbeeren, Käse, Tomate, Laugen-Bun & Kroketten	
Mit glutenfreien Brötchen 	Aufpreis € 1,00
Gerne servieren wir zu unseren Burgern auch Süßkartoffel-Pommes  	Aufpreis € 2,40
Unsere Dips  :	je € 1,20
Mayo ^{1,12}  , Schwan-Burger-Sauce  , Avocado-Dip ⁸  , Honig-Senf-Dip  ,	
Juppis Spezialsauce ^{1,2,5a}  , Ketchup  , BBQ-Dip  , Veganer Sauerrahm-Dip 	

ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜßES

Hausgebackenes Bananenbrot^{2,8} 	€ 6,60
mit Lotuscreme, Schokosauce, Lotus-Keks-Crumble, hausgem. Erdbeer-Basilikum-Aufstrich & Blaubeeren	
Vegane Cappuccino-Panna-Cotta  - mit Lotus-Keks-Crumble	€ 6,90
Unser Früchte-Crumble  - warm <u>oder</u> kühl	€ 7,80
mit Vanille-Creme, Butterstreuseln & wahlweise Apfel- <u>oder</u> Pflaumen-Kompott	
Ofenwarmer Apfelstrudel  - mit Vanille-Sauce	€ 7,80
Hausgebackene Schokotarte  	€ 8,90
mit Mangosalat, salty caramel & crunchy Walnüssen	

Frag unser Serviceteam nach unseren selbstgebackenen Kuchenspezialitäten

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 5a eine Zuckerart & Süßungsmittel, 8 Antioxidationsmittel, 10 Phosphat, 12 Saccharin
Unser Serviceteam hält eine Allergenkarte für Sie bereit