

Kleinigkeiten & Salate

- Kürbis-Ingwer-Cremesuppe** ✓ - mit gerösteten Kürbiskernen & knusprigem Brotsegel € 7,90
- Unser Pommes-Ständer** (✓)(✗) - mit 2 Dips(✗) zur Auswahl: € 7,80
 Mayonnaise^{1,12} ✓, Schwan-Burger-Sauce ✓, Avocado-Dip⁸ (✓), Ketchup (✓) & Juppis Spezialsauce^{1,2,5a} ✓
 mit Süßkartoffel-Pommes (✓)(✗) + € 2,40
- 3 Reibekuchen**⁸ ✓ - mit hausgemachtem Apfelkompott € 8,90
- Ofenfrisches Röstbrot**⁸ ✓ - gut für 2-3 Personen - mit pikantem Tomaten-Sugo, Butter, Avocado-Creme, € 13,90
 mildem Honig-Senf-Dip, Kalamata-Oliven & hausgemachter Thunfisch-Creme
- Ein Reibekuchen mit Räucherlachs**⁸ € 11,90
 mit Meerrettich, Rukola & Sauerrahm-Dip
- Bunte Salat-Bowl** (✓) - mit, Mais, Tomaten, Rote Bete & veganem Joghurt-Dressing € 9,90
 + vegane Falafel⁸ & Minz-Dip (✓) + € 5,90
 + gegrillte marinierte Hähnchenbruststreifen & pikantes Tomatensugo + € 5,90
 + knusprig gebackene Backfisch-Happen mit Juppis Spezialsauce + € 5,90
 + Ofen-geschmorte Kürbisspalten mit veganem Sauerrahm (✓) + € 5,90
- Salat Rustika** (✓)(✗) - mit Blattsalaten, Bratkartoffeln, 2 Spiegeleiern & Apfel-Balsamico-Dressing € 16,70
- Salat Heidi**⁸ ✓ - mit Ziegenkäse & Blütenhonig, Wildkräutern, Rukola-Öl & Senf-Honig-Dressing € 18,90
- Salatteller BBQ-Kalb** € 24,90
 bunte Blattsalate mit gegrillten Kalbstreifen in BBQ, marinierten Champignons und Zucchini, Wildkräutern, gepickelten Karotten und Apfel-Balsamico-Dressing

Unsere Schwanzitzel

- Goldbraun gebackenes Kalbs-Cordon-Bleu nach Omas Art** € 27,90
 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 Opernball**⁸ - mit Zitrone & Preiselbeeren € 15,00 / € 17,90
- Schweine-, Gemüse-**(✓) **oder Putenschnitzel Jägersmann**⁸ - mit Champignonsauce € 17,00 / € 19,90
- Schweine-, Gemüse-**(✓) **oder Putenschnitzel Scharfe Schwester** - mit Chili-Hollandaise € 17,00 / € 19,90
- Schweine-, Gemüse-**(✓) **oder Putenschnitzel Rote Zora** - 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 (✓), Saison-Gemüse ✓ oder Coleslaw-Salat ✓

Süßkartoffel-Pommes (✓)(✗) + € 2,40 Aufpreis

JEDE WEITERE BEILAGE + € 4,50

Unsere Dips:

Mayo^{1,12} ✓, Schwan-Burger-Sauce ✓, Avocado-Dip⁸ (✓), Milder Honig-Senf-Dip ✓,
 Juppis Spezialsauce^{1,2,5a} ✓, Ketchup (✓), BBQ-Dip ✓, Veganer Sauerrahm-Dip (✓)

je € 1,20

✓vegetarisch (✓)vegan (✗)glutenfrei (Einiges auch durch Weglassen von Brot) 🌶️ pikant

Follow us!

 facebook.com/SchwanRestaurant
 Instagram.com/haloschwan

Aus der Heimatküche

Berliner Currywurst aus der Traditionsmetzgerei Schlösser ^{2,5a,8,10} 	€ 11,10
große Bratwurst oder hausgemachte vegane Frikadelle  mit Currysauce & Pommes	
Flammkuchen Klassiker - mit Landschinken ⁸ , roten Zwiebeln, Lauch & Sauerrahm	€ 14,50
Flammkuchen Halloween  - mit geschmortem Kürbis, Ziegenkäse, Sauerrahm & Wildkräutern	€ 16,90
Serviettenknödel  - mit frischen Champignons in cremiger Sauce & Rukola	€ 11,90
Zartes hausgemachtes Hühnerfrikassee	€ 17,90
aus reinem Brust-Filet mit Schwarzwurzeln, Erbsen & Langkomreis	
Hackbraten von Schlösser ^{2,8} - mit Spitzkohl-Rahmgemüse	
Altbier-Schmorzwiebeln & Röstzwiebel-Kartoffelstampf	€ 17,90
Paillard vom Kalb – dünnes Kalbsteak mit feiner Senf-Note	€ 31,90
mit buntem Pfannengemüse, hausgemachter Kräuterbutter, unserer Zwiebelmarmelade und Röstzwiebel-Kartoffelstampf	

Unsere Lieblings-Burger mit Pommes



Der **SCHWAN-REGIONAL-EXKLUSIV-PREMIUM-CUT-BURGER**

von glücklichen Rindern.

Saftiger Rindfleisch-Burger – ausschließlich von den Rassen

„Schwarzbunte“, „Charolais“, „Rotbunte“

- aufgezogen und gelebt im Sauerland / NRW

Mit glutenfreien Brötchen 	Aufpreis € 1,00
HEIMATRIND-GOURMET-BURGER Doppelt Käse ^{1,8,12}	€ 19,90
mit Chester, Emmentaler, roten Zwiebeln, Tomate, Mayo & Schwan-Burgersauce	
VEGANER Crispy-Veggie-Burger ⁸ 	€ 18,90
mit frischen Wildkräutern, Rote-Bete-Krusti, Avocado-Dip, gepickelten Karotten, Aprikosen-Pfirsich-Chutney & einem fünf-Ur-Getreide-Brötchen	
PUTENSCHNITZEL-BURGER Kürbiszauber ^{1,2,5a,8}	€ 19,90
mit geschmortem Kürbis, Feta, Rukola, Chester, Sauerrahm, Sweet-Chilisauce & Brioche-Bun	
DÜSSELDORFER-ZWIEBEL-SENF-BURGER ^{2,8}	€ 21,20
Hackbraten-Burger mit würzigen Altbierschmorzwiebeln, gegrilltem Bacon, Emmentaler überschmolzen, Feldsalat, Tomate, eingelegten Gurken, Ur-Getreide-Brötchen & Schwan-Senf-Creme	
Gerne servieren wir zu unseren Burgern auch Süßkartoffel-Pommes	Aufpreis € 2,40

 vegetarisch  vegan  glutenfrei (Einiges auch durch Weglassen von Brot)  pikant

... und zum Abschluss etwas Süßes

Vanille-Quark mit Aprikosen-Pfirsich-Kompott 	€ 6,50
Vegane Kokos-Panna Cotta 	€ 6,60
mit hausgemachtem Aprikosen-Pfirsich-Kompott & Kokos-Chips	
Hausgebackenes Bananenbrot ^{2,8}  - mit Lotus-Keks-Creme, Schokosauce, Lotus-Keks-Crumble, hausgemachtem Erdbeer-Basilikum-Aufstrich & Blaubeeren	€ 6,60
Unser Früchte-Crumble  - warm oder kühl	€ 7,80
mit Vanille-Creme, Butterstreusel & wahlweise Apfel- oder Pflaumen-Kompott	
Ofenwarmer Apfelstrudel  - mit Vanille-Sauce	€ 7,80
Hausgebackene Karamell-Tarte 	€ 8,90
lauwarme Karamell-Tarte, salty-Karamellsauce & Blaubeeren	

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