

Unsere Neusser Spezialitäten

Vorspeisen

- Feine Kürbis-Ingwer-Cremesuppe** 🍂 - mit Kernöl & Röstkernen € 8,50
- Knusprig gebackene hausgemachte Kürbisrolle** 🍂 – auf geschmolzenen Tomaten € 11,90
mit gepickeltem Kürbis, Spinat, Sauerrahm, Kürbiskernen & Feta
- Feldsalat mit marinierter Rote-Bete & Feta** 🍂 € 13,50
mit Granatapfel-Limetten-Dressing & Walnüssen
- Hausgebackene Kürbis-Feta-Quiche** 🍂 - mit Kürbispesto, Sauerrahm & Salatgarnitur € 6,90

Hauptgerichte

- Gemischter Tapas-Teller** € 16,90
mit marinierten Garnelen, Bergkäse, Pastrami, Grill-Gemüse, Tortellini-Salat, hausgebackener Kürbis-Quiche, Datteln im Speckmantel, hausgemachten marinierten Oliven, Ciabatta & mehr
- Flammkuchen HALLOWEEN mit ofengeschmorten Kürbisspalten & Original Feta** 🍂 € 15,90
mit Sauerrahm, gerösteten Kürbiskernen & Rukola
- Kürbis-Kartoffelpfanne** 🍂 mit Feta, Blattspinat, Kirschtomaten & Thymian € 14,90
- Würziger Hackbraten vom Grill^{2,8}** € 18,90
mit Kartoffelstampf, Bratensauce & Apfel-Rotkohl oder cremigem Spitzkohl-Gemüse
- Spätzle-Pilz-Pfanne mit goldbraunem Putenschnitzel** € 15,90
mit frischen Champignons in cremiger Sauce
- Saftiger Schweinebraten, zart geschmort vom Susländer-Schwein – siehe Rückseite** € 21,90
mit Spitzkohl-Rahmgemüse & unserem frischen Kartoffelstampf
- Original Wiener Kalbschnitzel** € 26,90
mit Preiselbeeren, Zitrone & unsere dicken Pommes

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

Zart geschmorte Gänsebrust- oder Keule

mit unserem Apfelrotkohl, handgedrehten Kartoffelklößen & glasierten Maronen

€ 39,90

Portion Pflaumen-Zimt,- oder Apfelkompott dazu € 1,90



Burger

- Kürbis-Burger HERBSTGOLD** – saftiger Rindfleisch-Burger mit ofengeschmortem Kürbis, € 21,90
Chester-Käse¹ überschmolzen, Kürbis-Pesto, Tomate, Laugen Brötchen & unsere dicken Pommes
- GÄNSE-BURGER PULLED GOOSE^{1,2,8}** zart geschmortes Gänsefleisch € 22,90
mit herzhaftem Apfelrotkohl, Feldsalat, Brioche-Style-Brötchen, Maronen, Preiselbeeren & unseren dicken Pommes

Unser Serviceteam hält eine separate Karte mit den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen für Sie bereit



Unsere Saisonkarte

Wir haben für Euch eine tolle Saisonkarte zusammengestellt und

**wir haben getüftelt und gezaubert
und z. B. eine neue Currywurst kreiert:**

Eine klassische Rostbratwurst
mit pikant fruchtiger JAIPUR-Currysauce und unseren dicken Pommes

oder

**Tapas-Teller in der Etagerie – auch gut als Vorspeise
€ 16,90**

**Oder zum selber Zusammenstellen
aus unserer TAPAS-VITRINE:**

Marinierte Garnelen, Pimientos mit Meersalz & Olivenöl, buntes
Grill-Gemüse, marinierte Oliven, Datteln im Speckmantel und mehr

Pro Portion je € 5,90

Unser Susländer Schweinefleisch

Susländer Schwein – d.h. Schweinefleisch aus nachhaltiger, natürlicher Zucht
von Bauernhöfen aus Schleswig Holstein
ganz ohne Chemie, ohne Antibiotika
Freier Auslauf und natürliche Futtersuche
Auch bekannt aus der Sansibar auf Sylt

Einfach mal probieren

Habt Ihr sonst noch Ideen für uns, die wir auf unsere Karte
nehmen können?

Wir freuen uns darauf!

Euer Schwan Team

