



Zum Schwan

Hotel & Restaurant



*Herzlich
Willkommen!*

Geöffnet täglich
Küchenschluss 20:00

Jetzt ist **Grünkohlzeit** ...

Portion Grünkohl

200g

€ 4,50

Gänsekeule

mit Grünkohl und Kartoffelklößen^(A1,2,3)

€ 28,90

Grünkohlteller

mit 2 Mettenden^(3,4), Grünkohl und Bratkartoffeln⁽⁵⁾

€ 15,90

Schweinebraten

mit Grünkohl, Kartoffeln und Soße

€ 19,90





Vorspeise

Geräucherter Lachs^(D)

auf Röstitaler^(A1,C) mit hausgemachtem
Sanddornchutny^(J), Dillcreme^(A), Salat und
Honig-Senfdressing^(J)

€ 10,90

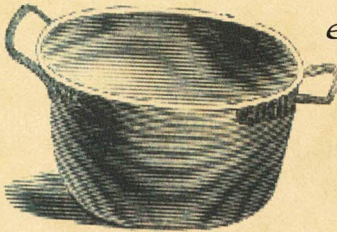
hausgemachte Suppen

Soljanka nach Rezept der Küchenchefin
feingeschnittene Wurststückchen⁽⁴⁾, Paprika,
Gewürzgurke⁽⁷⁾ und Zwiebeln zu einer kräftigen Suppe
mit Sahnehaube^(a) gezaubert

€ 5,90

eine halbe Portion Soljanka

€ 4,50



Tagessuppe

€ 5,90

eine halbe Portion Tagessuppe

€ 4,50

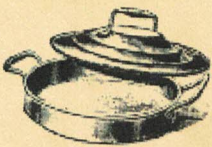
frische Salate liebevoll zubereitet,
immer eine leichte gesunde Kost

kleiner bunter Salatteller

vom Gemüsebeet^(a) der Saison für Sie liebevoll
angerichtet,

dazu reichen wir Dressing^(a)

€ 5,20



großer bunter Salatteller

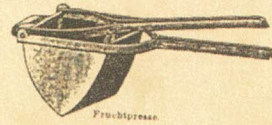
vom Gemüsebeet^(a) der Saison, mit Eihälften^(c) garniert
und mit Dressing^(a) zu Tisch gebracht

€ 8,50



Hirtensalat

viel Tomate, Gurke, Paprika und Hirtenkäse^(a)
mit Oliven⁽⁸⁾ und Zwiebelringen fein garniert
€ 8,50



Nizzasalat

Thunfisch^(D) mit viel Tomate, Gurke, Paprika angerichtet,
mit Oliven⁽⁸⁾ und Zwiebelringen verfeinert
€ 8,50

Fitnesssteller

angemachte und frische Salate^(a) der Saison mit
Dressing^(a)

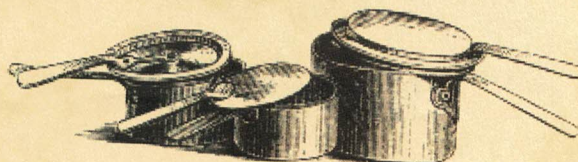
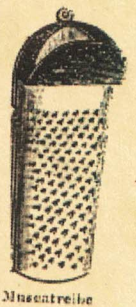
... mit einer zart gebratenen Hähnchenbrust
€ 17,90

mit Kartoffelsalat^(a,f) € 19,90

oder

...mit einem zart gebratenem mehlierten Lachsfilet^(A1,D)
€ 23,90

mit Kartoffelsalat^(a,f) € 25,90

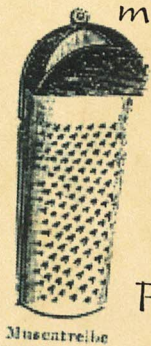


für den kleinen Appetit oder als Vorspeise

Bratwurst, Bockwurst⁽⁴⁾ oder
ein Paar Wiener⁽⁴⁾

mit Senf⁽⁷⁾ und hausgemachtem Kartoffelsalat^(A,7) fein
garniert

€ 7,50

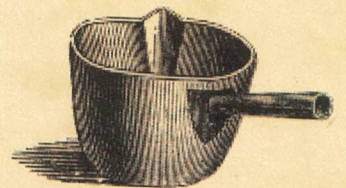


Musentreiber

Bergmannsfrühstück

Frühstücksbacon⁽⁵⁾ und zwei Eier^(C) in der Pfanne
gebraten, auf frischem Landbrot^(A1,A2) garniert
mit frischer Salatbeilage^(A)

€ 8,90



feines Würzfleisch

aus zartem Hühnerfleisch nach Hausrezept
zubereitetes Ragout^(A1), mit Käse^(A) in der Kokotte
überbacken
und fein garniert, dazu Baguette^(A1) und Salatbeilage^(A)

€ 8,90

Nachterstedter Bergmannsvesper

ein gebackener Camembert^(A1,C,A) mit Preiselbeeren
an Fruchtsoße^(A1), dazu Baguette^(A1)

€ 8,90



Fleischhackmaschine

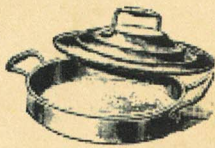
(...) Die Erklärung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf den letzten Seiten.

gebratener Mozzarella

eine ganze Mozzarellakugel^(A1,C,G) paniert,
in der Pfanne gebraten,
auf Weißkrautsalat liebevoll mit Tomatenscheiben,
Oliven⁽⁸⁾, Zwiebeln und Kapern verziert,
dazu Baguette^(A1)
€ 10,90

Schornsteinfegers Schnitte

Putenleber^(A1) durchgebraten,
darauf gebratene Zwiebeln,
angerichtet auf einer Scheibe Landbrot^(A1,A2),
dazu Salatgarnitur^(G)
€ 14,90



Carpaccio

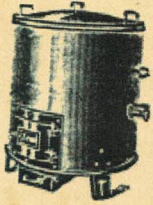
hauchdünn geschnittenes Rinderfilet,
mariniert mit Olivenöl, Balsamissimocrema⁽³⁾ und Rucola,
bestreut mit frisch gehobeltem Parmesankäse^(G),
dazu Baguette^(A1)
€ 12,90



Schornsteinfegers Mahlzeit

Putenleber^(A1) durchgebraten,
darauf gebratene Zwiebeln,
angerichtet an leckeren Bratkartoffeln^(3,4),
dazu Salatgarnitur^(G)
€ 17,90





Fahrtensnack

vier Scheiben gebutterter Toast^(A1,G)
mit Kochschinken⁽⁵⁾ und Käse^(G) gefüllt,
in zarter Eihülle^(C) gebraten,
geheimnisvoll gewürzt und mit Salatgarnitur^(G) serviert
€ 10,90



Schnitzelgerichte

des Deutschen Lieblingssessen

ein saftiges Schweineschnitzel^(A1,C) mit dem Fleischklopfer
hörbar bearbeitet,
in der Pfanne gebraten, dazu frischer Blumenkohl
mit feiner Hollandaise^(C,G,J), handgeschälten Kartoffeln und
hausgemachter Bratensoße, dazu Salatgarnitur^(G)
€ 21,90



Schweineschnitzel Jägerart

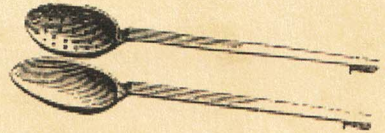
ein Schnitzel^(A1,C) knusprig gebraten,
mit frischen Rahmchampignons^(A1,G) und deftigen
Bratkartoffeln^(3,4) angerichtet, dazu Salatgarnitur^(G)
€ 21,90

Pusztaschnitzel

ein Schnitzel^(A1,C) knusprig gebraten, mit Letscho und
Pommes frites serviert, dazu Salatgarnitur^(G)
€ 21,90

Schweineschnitzel a four

ein Schnitzel^(A1,C) mit Würzfleisch^(A1) und Käse^(A) knusprig
 überbacken, dazu Pommes frites
 und Salatgarnitur^(A)
 € 25,90



HO-Schnitte

ein knuspriges Schweineschnitzel^(A1,C) auf frischem
 Landbrot^(A1,A2), mit zwei Spiegeleiern^(C)
 und Salatgarnitur^(A) zu Tisch gebracht
 € 16,90

Nachterstedter Landhausschnitzel

mit Kochschinken⁽⁵⁾ und viel Käse^(A)
 gefülltes Schweineschnitzel^(A1,C) in zarter Kräuter-
 Eihülle^(A1,C) gebraten, mit Salzkartoffeln aus der Region,
 köstlicher brauner Soße und Salatgarnitur^(A)
 € 23,90



Bauernfrühstück mit „Deckel“

deftige hausgemachte Bratkartoffeln^(3,4)
 mit viel Wurst⁽⁴⁾ und frischen Landeiern^(C) in der Pfanne
 gebraten, dazu eine Gewürzgurke^(J), Salatgarnitur^(A) und
 einem Schnitzel^(A1,C) als Deckel
 € 20,90



aus Topf und Pfanne

zwei kleine Nackensteaks

in der Pfanne gebraten, mit frischen Champignons^(A1, G),
Pommes frites und Salatgarnitur^(G)

€ 21,90



Harzer Rostbrätl

ein gutes Stück vom Schweinenacken^(A1) kräftig gewürzt,
mit Senf^(F) bestrichen und mit viel Zwiebelringen und
Bratwurstigelchen serviert, dazu knusprige hausgemachte
Bratkartoffeln^(3,4) und Salatgarnitur^(G)

€ 21,90

Markgrafenspieß

zwei kleine Schweinelachse und
ein ganzes Schweinemedallion mit Zwiebeln gespießt
und mit Tomate und Käse^(G) überbacken,
den Spieß auf lockerem Reis und brauner Soße,
an Salatgarnitur^(G)

€ 23,90

Oma Friedas Sülze⁽³⁾

mit leckeren Bratkartoffeln^(3,4), Zwiebeln und einer
Gewürzgurke^(F) garniert, dazu reichen wir hausgemachte
Remouladensoße^(G) und Salatgarnitur^(G)

€ 16,90



Hähnchenbrust „Hawaii“

eine Hähnchenbrust gebraten,
mit Ananas und Käse^(a) knusprig überbacken,
dazu Reis, Soße Hollandaise^(c,a,j) und Salatgarnitur^(a)
€ 21,90

Rinderroulade nach Hausfrauenart

eine klassisch gefüllte Rinderroulade^(j)
aufgelegt mit Rotkohl und Kartoffelklößen^(A1,2,3),
liebevoll garniert, dazu Salatgarnitur^(a)
€ 23,90



Doreens Leibgericht

drei Schweinemedallions zart gebraten, mit Tomate und
Mozzarella^(a) überbacken, auf Reis angerichtet und
mit hausgemachter Bratensoße übergossen, dazu
Salatgarnitur^(a)
€ 24,90

kräftiges Bauernfrühstück

deftige hausgemachte Bratkartoffeln^(3,4)
mit viel Wurst⁽⁴⁾ und frischen Landeiern^(c) in der Pfanne
gebraten, dazu eine Gewürzgurke^(j)
und Salatgarnitur^(a)
€ 15,90



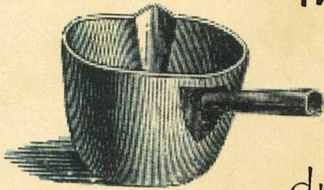
Omas Schweinegulasch

angerichtet mit Rotkohl und Kartoffelklößen^(A1,2,3),
dazu Salatgarnitur^(a)
€ 21,90

Lammkotelett

mit einer Knoblauchsoße^(a) und Speckbohnen^(3,4),
 dazu reichen wir Kartoffelspalten und Salatgarnitur^(a)
 € 22,90

Gebrutzelt und Überbackenes, in der Pfanne angerichtet

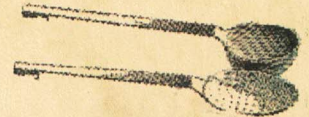


Concordiapfanne

drei Schweinemedallions zart gebraten,
 auf Reis mit Blumenkohl-, Brokkoliröschen, feinen Erbsen
 und Möhrchen und viel Käse^(a) im Grill überbacken
 € 24,90

Seelandpfanne

drei Schweinemedallions
 mit frischen Rahmchampignons^(A1,a),
 köstlich abgeschmeckt,
 das Ganze mit Käse^(a) knusprig überbacken,
 dazu reichen wir Kroketten^(A1)
 € 24,90



Schachtpfanne

drei verschiedene Steaks,
 Kasseler⁽⁵⁾, Roastbeef (durchgebraten) und
 Schweinenacken, knusprig gebraten,
 auf deftigen Bratkartoffeln^(3,4) angerichtet,
 mit Kräuterbutter^(A1,F,G,J,7) vollendet
 € 24,90

Filetpfanne „Zum Schwan“

drei zarte Schweinemedallions mit Blauschimmelkäse^(A) an
Weintrauben, Mandeln^(H,A) und Brokkoli
überbacken, dazu reichen wir Kroketten^(A1)
und hausgemachte Soße
€ 24,90

überbackenes Schweinegulasch

auf Nudeln^(A1,C) mit Käse^(A) knusprig gebacken
und liebevoll in der Pfanne serviert
€ 22,90

Steaks vom Rind - englisch, medium oder durch?

Rumpsteak

nach Ihrer Wahl gebraten mit feinen Erbsen,
Kroketten^(A1), hausgemachter Kräuterbutter^(A1,F,A,J,7)
und Salatgarnitur^(A)

180 g-Steak € 24,90

300 g-Steak € 29,90

400 g-Steak € 39,90

500 g-Steak € 48,90



Rumpsteak a four

ein Rumpsteak nach Ihrer Wahl gebraten,
mit Würzfleisch^(A1) und Käse^(A) knusprig überbacken,
mit Pommes frites und Salatgarnitur^(A)

180 g-Steak € 27,90

300 g-Steak € 33,90

400 g-Steak € 41,90

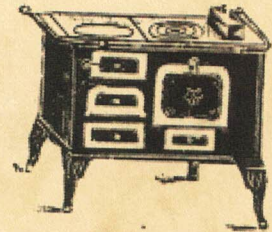
500 g-Steak € 51,90

Steak Strindberg

ein Rumpsteak mit Senf^(F) bestrichen und Zwiebeln belegt,
in Ei^(C) gewälzt, nach Ihrer Wahl gebraten, mit leckeren
Bratkartoffeln^(3,4) und Salatgarnitur^(A) zu Tisch gebracht

180 g-Steak € 26,90

300 g-Steak € 31,90



Pfeffersteak

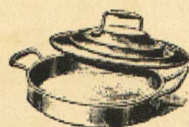
nach Ihrer Wahl gebraten,
dazu feine Pfeffersauce^(A1,A) an Brokkoliröschen,
Möhrrchen und Kroketten^(A1) mit frischem Pfeffer
aus der Mühle vollendet

180 g-Steak € 24,90

300 g-Steak € 29,90

400 g-Steak € 39,90

500 g-Steak € 48,90



Rumpsteak a la Gundi

ein Rumpsteak nach Ihrer Wahl gebraten, mit einer Bergkäsekruste^(A1,G) im Grill überbacken, serviert an grüner Pfeffer-Portweinsoße^(G,7) mit Pommes frites und Salatgarnitur^(G)

180 g-Steak € 25,90

300 g-Steak € 30,90

400 g-Steak € 40,90

500 g-Steak € 49,90

Sprintersteak

ein Rumpsteak nach Ihrer Wahl gebraten, angerichtet auf einem „Bett“ von Blattsalat und Zwiebeln, einem Schuss Balsamissimo⁽⁷⁾, garniert mit Paprika, Gurke und Tomate, dazu Kräuterbutter^(A1,F,G,J,7) und Dressing^(G)

180 g-Steak € 24,90

300 g-Steak € 29,90

400 g-Steak € 38,90

500 g-Steak € 47,90

Rumpsteak nach Bismarckart

ein Rumpsteak nach Ihrer Wahl gebraten, auf einer Scheibe Landbrot^(A1,A2) mit Bacon⁽⁵⁾, zwei Spiegeleiern^(C) und Salatgarnitur^(G) für Sie angerichtet

180 g-Steak € 24,90

300 g-Steak € 29,90

400 g-Steak € 38,90

500 g-Steak € 47,90



aus dem Harzer Wald



zartes Hirschfleisch

im Haus zu feinem Gulasch gekocht,
aufgelegt mit Rotkohl^(a) und Klößen^(2,3),
dazu Salatgarnitur^(a)
€ 24,90

Fleisch vom Wildschwein

kräftig eingelegt,
eine schmackhafte Soße gerührt, mit Rotkohl^(a),
Preiselbeerschmand^(a) und Klößen^(2,3) zu Tisch gebracht,
dazu Salatgarnitur^(a)
€ 24,90



Fisch

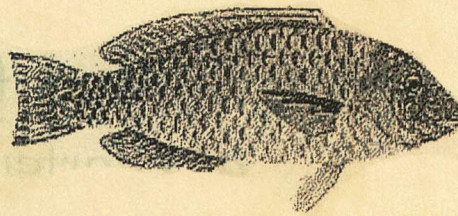
Forelle nach Schwanen Art

eine Forelle^(A1,D) nach Hausrezept gewürzt,
in der Pfanne gebraten, mit einer Zitronenscheibe^(gewachst)
und hausgemachter Kräuterbutter^(A1,F,G,J,7) garniert,
dazu Petersilienkartoffeln, mit schäumender Butter^(a)
übergossen und knackige Salatgarnitur^(a)
€ 24,90



des Fischers Sonntagsessen

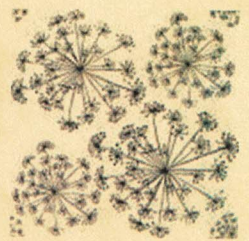
zwei zarte Seelachsfilets^(D) geheimnisvoll gewürzt,
 paniert^(A1,C), in Butter^(A) gebraten, dazu in Butter^(A)
 geschwenkte Petersilienkartoffeln,
 eine Zitronenecke^(gewachst) und Salatgarnitur^(A)
 € 22,90



Seeperle

ein Lachsfilet^(A1,D) zart gebraten,
 mit Tomate und Mozzarella^(A) überbacken und
 mit Salatgarnitur^(A), Zitronenecke^(gewachst), Hollandaise^(C,A,J)
 und Kartoffeln angerichtet
 € 23,90

Da schon der Volksmund sagt, dass der Fisch schwimmen muss,
 halten wir einen passenden Wein für Sie bereit.



Lachs und Dill - das perfekte Paar -

ein Lachsfilet^(A1,D) knusprig gebraten,
 mit einer frischen Bergkäsekruste^(A1,A) im Grill überbacken,
 serviert an frischem Zitronenschmand^(A),
 dazu Kartoffeln und Salatgarnitur^(A)
 € 24,90



Der Lachs hat einen Körper, der in der Mitte breit ist und sich an beiden Enden verjüngt. Wie
 viele andere Raubfische hat er gut entwickelte Zähne. Zwischen der Rücken- und Schwanzflosse
 befindet sich eine Fettflosse, die für Angehörige der Lachsfamilie typisch ist.

Seine Farbe ist bläulichsilbern glänzend mit blauen Punkten hauptsächlich über der seitlichen Linie. Der Ostseelachs ernährt sich hauptsächlich von kleinen Fischen und nicht von Krustentieren, deshalb ist die Farbe seines Fleisches eher weißlich als rosa. Das Laichen findet in ihren Heimatflüssen statt. Es ist eine schwierige Reise, flussaufwärts zu springen, um wieder dorthin zu gelangen, wo sie geboren wurden. Während dieser Zeit bevorzugen sie seichtes Wasser mit etwas Strömung und felsigem Grund. Sehr wenige überleben das erste Laichen, da die springende Reise flussaufwärts zum Laichen ausgesprochen entkräftend ist. Nach dem Schlüpfen, verweilt der Junglachs zwei bis fünf Jahre im Fluss, bevor er hinaus ins Meer zieht. Im Meer wächst er sehr schnell heran und kehrt innerhalb von vier Jahren zum Laichen zurück.

Tilapiafilet

ein Tilapiafilet^(D) mehliert^(A1) gebraten,
 auf hausgemachte Kräuterrösti^(A1,C) angerichtet,
 dazu Zitrone^(gewachst), Kräuterbutter^(A1,F,G,J,7) und
 Salatgarnitur^(G)

€ 23,90

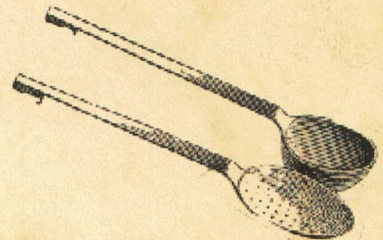


Der Tilapia ist eine Gattung afrikanischer Buntbarsche. Der Gattungsname leitet sich von „thlapi“ ab, einer allgemeinen Bezeichnung für Fisch in den Bantusprachen. Tilapia kommt im südlichen Kongobecken, den Mwerusee und den Luapula vor. Im Süden reicht das Verbreitungsgebiet vom Kunene über den Okavango und den Sambesi bis zum Limpopo, im Osten zum Malawisee, zum sambischen Bangweulusee sowie Ngamisee, den Guinassee und Otjikotosee im Norden Namibias.

Tilapia schmeckt gut und trägt dazu bei, die Überfischung der Meere einzudämmen, denn Tilapia aus Wildfang ist die absolute Ausnahme. Fast immer kommt der Süßwasserfisch aus Aquakulturen.



vegetarisch



Hüttenkäse

einen gebackenen Hirtenkäse^(A1,C,G) mit Tomaten- und
 Gurkensalat, einer Scheibe Zitrone^(gewachst)
 und Zwiebelringen umlegt

€ 10,50

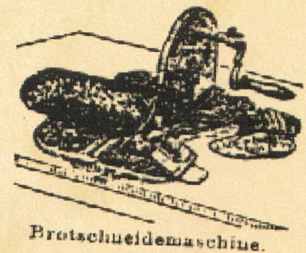
Schwanenfutter

zarter Brokkoli unter Käse^(A) im Grill überbacken,
mit Soße Hollandaise^(C,A,J) und Salatgarnitur^(A)
vollendet, dazu Kroketten^(A1)
€ 17,90

Pilzpfanne

frische Champignons^(A1,A) auf Nudeln^(A1,C),
mit Käse^(A) überbacken
€ 17,90

kalte Speisen



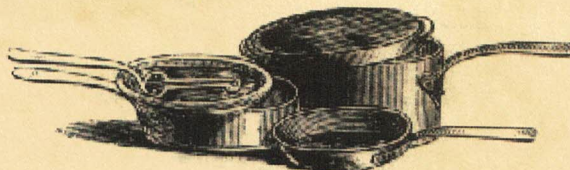
des Kumpels Abendbrot

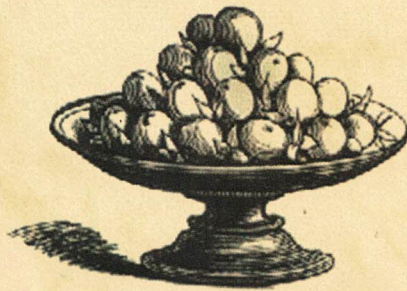
zwei Scheiben deftiges Landbrot^(A1,A2) mit Schmalz
bestrichen, eine davon mit Harzer Käse^(A) und
die andere mit Hausmacher Bratwurst⁽⁵⁾
reichlich belegt und fein garniert
€ 10,90



Steigers Abendmahl

Rotwurst⁽⁵⁾, Bratwurst⁽⁵⁾, Leberwurst⁽⁵⁾ aus der Region
und Friedas Sülze mit Butter^(A), Zwiebelringen,
Gewürzgurke^(J), Senf^(J), Landhausbrot^(A1,A2)
und Salatgarnitur^(A) auf einem Holzbrett angerichtet
€ 22,90

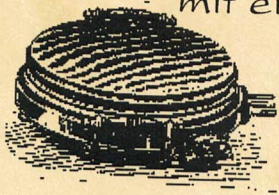




Nachtisch

Schwanen-Küchle

nach uraltem Rezept hergestellte Teigspezialität^(A1,C,G)
ganz frisch für Sie ausgebacken,
mit einer Kugel Eis^(G) Ihrer Wahl, Sahne^(G) und
Schokoladensoße verziert



€ 9,90

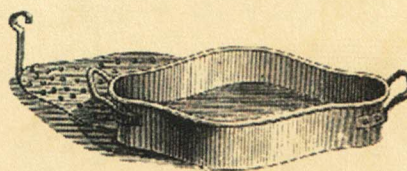
Brennende Herzen

Vanille- und Erdbeereis^(G) an gebrannte Mandeln^(H,A)
und Sahne^(G)

(wird am Platz mit brennendem Zucker übergossen)

€ 9,90

Kuchenangebot bitte beim Kellner erfragen.
Gern reichen wir Ihnen auch unsere Eiskarte.





Lieber Gast,
es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten und Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Ebenso haben wir die Allergene verursachenden Lebensmittel gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl oder Buchstaben in einer Klammer. Diese Zahlen und Buchstaben haben folgende Bedeutung:

Zusatzstoffe

- 1 Zuckeraustauschstoffe
- 2 Farbstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Konservierungsstoffe
- 5 Phosphate
- 6 Wachse
- 7 Sulfite
- 8 geschwärzt

Inhaltsstoffe

- * Gerstenmalz
- *10 Mischgetränk (Bier + Cola)
- *11 Mischgetränk (Bier + Sprite)

Allergene

- A1 Weizen
- A2 Roggen
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch (einschließlich Laktose)
- HA Mandeln
- HB Haselnüsse
- HC Walnüsse
- I Sellerie
- J Senf

Entscheiden Sie selbst!

Wir bereiten alle Speisen mit größter Sorgfalt zu, bitten jedoch um Verständnis, dass Kreuzkontaminationen in unserer Küche nicht vollständig vermeidbar sind.

Gäste mit einer Zöliakie oder ausgeprägten Glutenunverträglichkeit bitten wir, dies vor der Bestellung unserem Servicepersonal mitzuteilen, damit wir bestmöglich Rücksicht nehmen können.

Bitte beachten Sie jedoch, dass unsere Fritteuse auch für glutenhaltige Produkte genutzt wird. Daher können wir nicht garantieren, dass frittierte Speisen vollständig glutenfrei sind.