



**Zum Schwan**  
Hotel & Restaurant



*Herzlich  
Willkommen!*

Geöffnet täglich  
Küchenschluss 20:00



# Natürlich Spargel!

## *Portion Spargel*

mit Hollandaise<sup>(c,a)</sup>

100 g-Portion € 7,50

200 g -Portion € 11,50

## *Spargelcremesuppe*

vom frischen Spargel

€ 7,00

eine halbe Portion

€ 6,00

## *geräuchertes Forellenfilet<sup>(D)</sup>*

aufgelegt mit Käse<sup>(a)</sup> überbackenem Spargel,  
an Preiselbeergelee serviert auf gebuttertem Toast<sup>(A1,C,A)</sup>,

dazu Salatgarnitur<sup>(a)</sup>

€ 17,90

## *Spargel-Brokkoli-Ragout*

Spargel und Brokkoli als schmackhaftes Ragout,

verfeinert mit Kochschinken<sup>(5)</sup> oder vegetarisch,

dazu Kartoffeln und Soße Hollandaise<sup>(c,a)</sup>

€ 20,90



Zum Schwann  
Hotel & Restaurant

# Natürlich Spargel!

## Spargelgratin

Spargel mit Käse<sup>(a)</sup> überbacken, durch Schinken<sup>(5)</sup> würzig verzaubert, dazu Soße Hollandaise<sup>(c,a)</sup> und Kartoffeln

€ 20,90

## Spargel mit Lachs<sup>(D)</sup>

dazu Soße Hollandaise<sup>(c,a)</sup> und Kartoffeln

€ 33,90

## Schweineschnitzel Spargel<sup>(A1,C)</sup>

ein saftiges Schweineschnitzel mit dem Fleischklopper hörbar bearbeitet, in der Pfanne gebraten, dazu frischer Spargel mit feiner Hollandaise<sup>(c,a)</sup>, handgeschälten Kartoffeln und hausgemachter Bratensoße<sup>(A1)</sup>

€ 31,90

## Rumpsteak

nach Ihrer Wahl gebraten an frischen Spargel mit feiner Hollandaise<sup>(c,a)</sup>, Kroketten<sup>(A1,C)</sup>, hausgemachter Kräuterbutter<sup>(a)</sup>

und Salatgarnitur<sup>(a)</sup>

180 g-Steak € 34,90

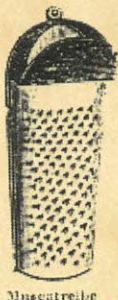
300 g-Steak € 40,90

400 g-Steak € 48,90

500 g-Steak € 57,90

## Fitnesssteller

angemachte und frische Salate<sup>(a)</sup> der Saison mit  
Dressing<sup>(a)</sup>



Muscotreib

... mit einer zart gebratenen Hähnchenbrust  
€ 18,90

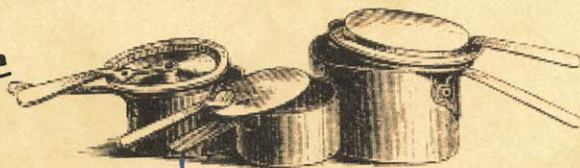
mit Kartoffelsalat<sup>(a, f)</sup> € 20,90

oder

... mit einem zart gebratenem mehlierten Lachsfilet<sup>(A1, D)</sup>  
€ 24,90

mit Kartoffelsalat<sup>(a, f)</sup> € 26,90

für den kleinen Appetit oder als  
Vorspeise



Bratwurst, Bockwurst<sup>(4)</sup> oder  
ein Paar Wiener<sup>(4)</sup>

mit Senf<sup>(f)</sup> und hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>(a, f)</sup> fein  
garniert

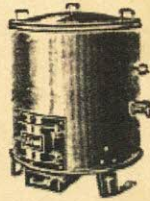
€ 7,90

## Bergmannsfrühstück

Frühstücksbacon<sup>(5)</sup> und zwei Eier<sup>(a)</sup> in der Pfanne  
gebraten, auf frischem Landbrot<sup>(A1, A2)</sup> garniert  
mit frischer Salatbeilage<sup>(a)</sup>

€ 9,00





### feines Würzfleisch

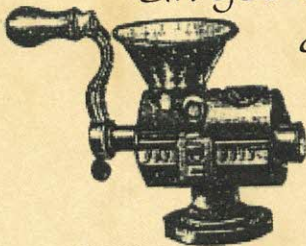
aus zartem Hühnerfleisch nach Hausrezept  
zubereitetes Ragout<sup>(A1)</sup>, mit Käse<sup>(A)</sup> in der Kokotte  
überbacken  
und fein garniert, dazu Baguette<sup>(A1)</sup> und Salatbeilage<sup>(A)</sup>  
€ 9,50

### Geräucherter Lachs<sup>(D)</sup>

auf Röstitaler<sup>(A1,C)</sup> mit hausgemachtem  
Sanddornchutny<sup>(F)</sup>, Dillcreme<sup>(A)</sup>, Salat und  
Honig-Senfdressing<sup>(F)</sup>  
€ 11,90

### Nachterstedter Bergmannsvesper

ein gebackener Camembert<sup>(A1,C,A)</sup> mit Preiselbeeren  
an Fruchtsoße<sup>(A1)</sup>, dazu Baguette<sup>(A1)</sup>  
€ 9,50



Fleischbackmaschine

### gebratener Mozzarella

eine ganze Mozzarellakugel<sup>(A1,C,A)</sup> paniert,  
in der Pfanne gebraten,  
auf Weißkrautsalat liebevoll mit Tomatenscheiben,  
Oliven<sup>(S)</sup>, Zwiebeln und Kapern verziert,  
dazu Baguette<sup>(A1)</sup>  
€ 11,50

## Schornsteinfegers Schnitte

Putenleber<sup>(A1)</sup> durchgebraten,  
darauf gebratene Zwiebeln,  
angerichtet auf einer Scheibe Landbrot<sup>(A1,A2)</sup>,  
dazu Salatgarnitur<sup>(a)</sup>

€ 15,90



## Carpaccio

hauchdünn geschnittenes Rinderfilet,  
mariniert mit Olivenöl, Balsamissimocreme<sup>(3)</sup> und Rucola,  
bestreut mit frisch gehobeltem Parmesankäse<sup>(a)</sup>,  
dazu Baguette<sup>(A1)</sup>

€ 13,90



## Fahrtensnack

vier Scheiben gebutterter Toast<sup>(A1,a)</sup>  
mit Kochschinken<sup>(5)</sup> und Käse<sup>(a)</sup> gefüllt,  
in zarter Eihülle<sup>(c)</sup> gebraten,  
geheimnisvoll gewürzt und mit Salatgarnitur<sup>(a)</sup> serviert

€ 11,90

## Schnitzelgerichte



### des Deutschen Lieblingsessen

ein saftiges Schweineschnitzel<sup>(A1,c)</sup> mit dem Fleischklopfer  
hörbar bearbeitet,

in der Pfanne gebraten, dazu frischer Blumenkohl  
mit feiner Hollandaise<sup>(c,a,j)</sup>, handgeschälten Kartoffeln und  
hausgemachter Bratensoße, dazu Salatgarnitur<sup>(a)</sup>

€ 22,90



## Schweineschnitzel Jägerart

ein Schnitzel<sup>(A1,C)</sup> knusprig gebraten,  
mit frischen Rahmchampignons<sup>(A1,G)</sup> und deftigen  
Bratkartoffeln<sup>(3,4)</sup> angerichtet, dazu Salatgarnitur<sup>(G)</sup>

€ 22,90

## Pusztaschnitzel

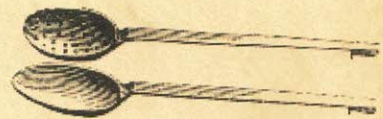
ein Schnitzel<sup>(A1,C)</sup> knusprig gebraten, mit Letscho und  
Pommes frites serviert, dazu Salatgarnitur<sup>(G)</sup>

€ 22,90

## Schweineschnitzel a four

ein Schnitzel<sup>(A1,C)</sup> mit Würzfleisch<sup>(A1)</sup> und Käse<sup>(G)</sup> knusprig  
überbacken, dazu Pommes frites  
und Salatgarnitur<sup>(G)</sup>

€ 26,90



## HO-Schnitte

ein knuspriges Schweineschnitzel<sup>(A1,C)</sup> auf frischem  
Landbrot<sup>(A1,A2)</sup>, mit zwei Spiegeleiern<sup>(C)</sup>  
und Salatgarnitur<sup>(G)</sup> zu Tisch gebracht

€ 17,90

## Nachterstedter Landhausschnitzel

mit Kochschinken<sup>(5)</sup> und viel Käse<sup>(G)</sup>  
gefülltes Schweineschnitzel<sup>(A1,C)</sup> in zarter Kräuter-  
Eihülle<sup>(A1,C)</sup> gebraten, mit Salzkartoffeln aus der Region,  
köstlicher brauner Soße und Salatgarnitur<sup>(G)</sup>

€ 24,90



## Bauernfrühstück mit „Deckel“

deftige hausgemachte Bratkartoffeln<sup>(3,4)</sup>  
mit viel Wurst<sup>(4)</sup> und frischen Landeiern<sup>(c)</sup> in der Pfanne  
gebraten, dazu eine Gewürzgurke<sup>(f)</sup>, Salatgarnitur<sup>(a)</sup> und  
einem Schnitzel<sup>(A1,C)</sup> als Deckel

€ 22,90



## aus Topf und Pfanne

### zwei kleine Nackensteaks

in der Pfanne gebraten, mit frischen Champignons<sup>(A1,A)</sup>,  
Pommes frites und Salatgarnitur<sup>(a)</sup>

€ 22,90

### Harzer Rostbrätl

ein gutes Stück vom Schweinenacken<sup>(A1)</sup> kräftig gewürzt,  
mit Senf<sup>(f)</sup> bestrichen und mit viel Zwiebelringen und  
Bratwurstigelchen serviert, dazu knusprige hausgemachte  
Bratkartoffeln<sup>(3,4)</sup> und Salatgarnitur<sup>(a)</sup>

€ 22,90

### Schornsteinfegers Mahlzeit

Putenleber<sup>(A1)</sup> durchgebraten,  
darauf gebratene Zwiebeln,  
angerichtet an leckeren Bratkartoffeln<sup>(3,4)</sup>,  
dazu Salatgarnitur<sup>(a)</sup>

€ 18,90



## Markgrafenspieß

zwei kleine Schweinelachse und  
ein ganzes Schweinemedailon mit Zwiebeln gespießt  
und mit Tomate und Käse<sup>(a)</sup> überbacken,  
den Spieß auf lockerem Reis und brauner Soße,  
an Salatgarnitur<sup>(a)</sup>

€ 24,90

## Oma Friedas Sülze<sup>(3)</sup>

mit leckeren Bratkartoffeln<sup>(3,4)</sup>, Zwiebeln und einer  
Gewürzgurke<sup>(7)</sup> garniert, dazu reichen wir hausgemachte  
Remouladensoße<sup>(a)</sup> und Salatgarnitur<sup>(a)</sup>

€ 17,90



## Hähnchenbrust „Hawaii“

eine Hähnchenbrust gebraten,  
mit Ananas und Käse<sup>(a)</sup> knusprig überbacken,  
dazu Reis, Soße Hollandaise<sup>(c,a,7)</sup> und Salatgarnitur<sup>(a)</sup>

€ 22,90

## Rinderroulade nach Hausfrauenart

eine klassisch gefüllte Rinderroulade<sup>(7)</sup>  
aufgelegt mit Rotkohl und Kartoffelklößen<sup>(A1,2,3)</sup>,  
liebevoll garniert, dazu Salatgarnitur<sup>(a)</sup>

€ 24,90



## Doreens Leibgericht

drei Schweinemedallions zart gebraten, mit Tomate und Mozzarella<sup>(a)</sup> überbacken, auf Reis angerichtet und mit hausgemachter Bratensoße übergossen, dazu Salatgarnitur<sup>(a)</sup>  
€ 25,90

## kräftiges Bauernfrühstück

deftige hausgemachte Bratkartoffeln<sup>(3,4)</sup> mit viel Wurst<sup>(4)</sup> und frischen Landeiern<sup>(c)</sup> in der Pfanne gebraten, dazu eine Gewürzgurke<sup>(f)</sup> und Salatgarnitur<sup>(a)</sup>  
€ 16,90



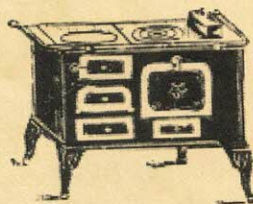
Wirtschaftswaage.

## Omas Schweinegulasch

angerichtet mit Rotkohl und Kartoffelklößen<sup>(A1,2,3)</sup>, dazu Salatgarnitur<sup>(a)</sup>  
€ 22,90

## Lammkotelett

mit einer Knoblauchsoße<sup>(a)</sup> und Speckbohnen<sup>(3,4)</sup>, dazu reichen wir Kartoffelspalten und Salatgarnitur<sup>(a)</sup>  
€ 23,90



## Gebrutzelt und Überbackenes, in der Pfanne angerichtet



### Concordiapfanne

drei Schweinemedallions zart gebraten,  
auf Reis mit Blumenkohl-, Brokkoliröschen, feinen Erbsen  
und Möhrchen und viel Käse<sup>(a)</sup> im Grill überbacken

€ 25,90

### Seelandpfanne

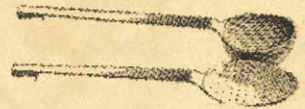
drei Schweinemedallions  
mit frischen Rahmchampignons<sup>(A1,G)</sup>,  
köstlich abgeschmeckt,  
das Ganze mit Käse<sup>(a)</sup> knusprig überbacken,  
dazu reichen wir Kroketten<sup>(A1)</sup>

€ 25,90

### Schachtpfanne

drei verschiedene Steaks,  
Kasseler<sup>(5)</sup>, Roastbeef (durchgebraten) und  
Schweinenacken, knusprig gebraten,  
auf deftigen Bratkartoffeln<sup>(3,4)</sup> angerichtet,  
mit Kräuterbutter<sup>(A1,F,G,J,7)</sup> vollendet

€ 25,90



### Filetpfanne „Zum Schwan“

drei zarte Schweinemedallions mit Blauschimmelkäse<sup>(a)</sup> an  
Weintrauben, Mandeln<sup>(HA)</sup>, Walnüssen<sup>(HC)</sup>, und Brokkoli  
überbacken, dazu reichen wir Kroketten<sup>(A1)</sup>  
und hausgemachte Soße

€ 25,90

überbackenes Schweinegulasch  
auf Nudeln<sup>(A1,C)</sup> mit Käse<sup>(A)</sup> knusprig gebacken  
und liebevoll in der Pfanne serviert  
€ 23,90

## Steaks vom Rind - englisch, medium oder durch?

### Rumpsteak

nach Ihrer Wahl gebraten mit feinen Erbsen,  
Kroketten<sup>(A1)</sup>, hausgemachter Kräuterbutter<sup>(A1,F,G,J,7)</sup>  
und Salatgarnitur<sup>(A)</sup>

180 g-Steak € 26,90

300 g-Steak € 31,90

400 g-Steak € 41,90

500 g-Steak € 50,90



### Rumpsteak a four

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

180 g-Steak € 29,90

300 g-Steak € 35,90

400 g-Steak € 43,90

500 g-Steak € 53,90

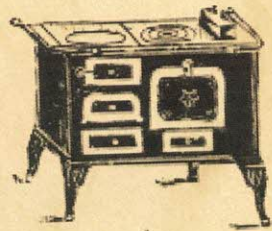


## Steak Strindberg

ein Rumpsteak mit Senf<sup>(7)</sup> bestrichen und Zwiebeln belegt,  
in Ei<sup>(c)</sup> gewälzt, nach Ihrer Wahl gebraten, mit leckeren  
Bratkartoffeln<sup>(3,4)</sup> und Salatgarnitur<sup>(a)</sup> zu Tisch gebracht

180 g-Steak € 28,90

300 g-Steak € 33,90



## Pfeffersteak

nach Ihrer Wahl gebraten,  
dazu feine Pfeffersoße<sup>(A1,a)</sup> an Brokkoliröschen,  
Möhrrchen und Kroketten<sup>(A1)</sup> mit frischem Pfeffer  
aus der Mühle vollendet

180 g-Steak € 26,90

300 g-Steak € 31,90

400 g-Steak € 41,90

500 g-Steak € 50,90



## Rumpsteak a la Gundi

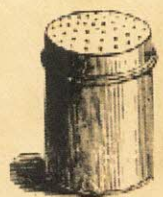
ein Rumpsteak nach Ihrer Wahl gebraten, mit einer  
Bergkäsekruste<sup>(A1,a)</sup> im Grill überbacken,  
serviert an grüner Pfeffer-Portweinssoße<sup>(a,7)</sup> mit  
Pommes frites und Salatgarnitur<sup>(a)</sup>

180 g-Steak € 27,90

300 g-Steak € 32,90

400 g-Steak € 42,90

500 g-Steak € 51,90



## Sprintersteak

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

180 g-Steak € 26,90

300 g-Steak € 31,90

400 g-Steak € 40,90

500 g-Steak € 49,90

## Rumpsteak nach Bismarckart

ein Rumpsteak nach Ihrer Wahl gebraten,  
auf einer Scheibe Landbrot<sup>(A1,A2)</sup>  
mit Bacon<sup>(5)</sup>, zwei Spiegeleiern<sup>(C)</sup> und Salatgarnitur<sup>(A)</sup>  
für Sie angerichtet

180 g-Steak € 26,90

300 g-Steak € 31,90

400 g-Steak € 40,90

500 g-Steak € 49,90



## aus dem Harzer Wald

### zartes Hirschfleisch

im Haus zu feinem Gulasch gekocht,  
aufgelegt mit Rotkohl<sup>(A)</sup> und Klößen<sup>(2,3)</sup>,  
dazu Salatgarnitur<sup>(A)</sup>

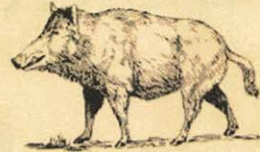
€ 25,90



## Fleisch vom Wildschwein

kräftig eingelegt,  
eine schmackhafte Soße gerührt, mit Rotkohl<sup>(a)</sup>,  
Preiselbeerschmand<sup>(a)</sup> und Klößen<sup>(2,3)</sup> zu Tisch gebracht,  
dazu Salatgarnitur<sup>(a)</sup>

€ 25,90



## Fisch

### Forelle nach Schwänen Art

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

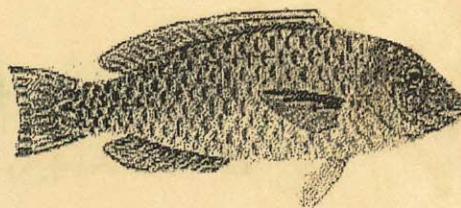
€ 25,90



### des Fischers Sonntagsessen

zwei zarte Seelachsfilets<sup>(D)</sup> geheimnisvoll gewürzt,  
paniert<sup>(A1,C)</sup>, in Butter<sup>(a)</sup> gebraten, dazu in Butter<sup>(a)</sup>  
geschwenkte Petersilienkartoffeln,  
eine Zitronenecke<sup>(gewachst)</sup> und Salatgarnitur<sup>(a)</sup>

€ 23,90



## Seeperle

ein Lachsfilet<sup>(A1,D)</sup> zart gebraten,  
mit Tomate und Mozzarella<sup>(a)</sup> überbacken und  
mit Salatgarnitur<sup>(a)</sup>, Zitronenecke<sup>(gewachst)</sup>, Hollandaise<sup>(C,A,J)</sup>  
und Kartoffeln angerichtet

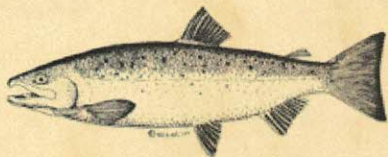
€ 24,90

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<sup>(A1,D)</sup> knusprig gebraten,  
mit einer frischen Bergkäsekruste<sup>(A1,a)</sup> im Grill überbacken,  
serviert an frischem Zitronenschmand<sup>(a)</sup>,  
dazu Kartoffeln und Salatgarnitur<sup>(a)</sup>

€ 25,90



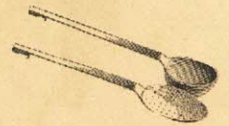
Der Lachs hat einen Körper, der in der Mitte breit ist und sich an beiden Enden verjüngt. Wie viele andere Raubfische hat er gut entwickelte Zähne. Zwischen der Rücken- und Schwanzflosse befindet sich eine Fettflosse, die für Angehörige der Lachsfamilie typisch ist. Seine Farbe ist bläulichsilbern glänzend 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<sup>(D)</sup> mehliert<sup>(A1)</sup> gebraten,  
auf hausgemachte Kräuterrösti<sup>(A1,C)</sup> angerichtet,  
dazu Zitrone<sup>(gewachst)</sup>, Kräuterbutter<sup>(A1,F,G,J,7)</sup> und  
Salatgarnitur<sup>(G)</sup>  
€ 24,90

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.



## für unsere vegetarischen Gäste

### Hüttenkäse

einen gebackenen Hirtenkäse<sup>(A1,C,G)</sup> mit Tomaten- und Gurkensalat, einer Scheibe Zitrone<sup>(gewachst)</sup> und Zwiebelringen umlegt  
€ 11,50

### Schwanenfutter

zarter Brokkoli unter Käse<sup>(G)</sup> im Grill überbacken,  
mit Soße Hollandaise<sup>(C,G,J)</sup> und Salatgarnitur<sup>(G)</sup>  
vollendet, dazu Kroketten<sup>(A1)</sup>  
€ 18,90

## Pilzpfanne

frische Champignons<sup>(A1,A)</sup> auf Nudeln<sup>(A1,C)</sup>,  
mit Käse<sup>(A)</sup> überbacken

€ 18,90

## für unsere veganen Gäste

### Süßkartoffel-Curry

fein abgestimmtes Süßkartoffel-Curry in cremiger  
Kokosmilch<sup>(K)</sup>, verfeinert mit grüner Currypaste, frischem  
Gemüse und einem Hauch Limette

€ 23,90

### Veganes Schmorgulasch „Zum Schwan“

Herzhaft geschmorte Soja-Schnetzel<sup>(F)</sup> in aromatischer  
Paprika-Tomatensauce<sup>(T)</sup> – nach Schwan-Art,  
100% pflanzlich und kräftig im Geschmack.

Dazu reichen wir Kartoffeln

€ 25,90



## kalte Speisen

### des Kumpels Abendbrot

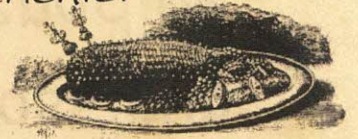
zwei Scheiben deftiges Landbrot<sup>(A1,A2)</sup> mit Schmalz  
bestrichen, eine davon mit Harzer Käse<sup>(A)</sup> und  
die andere mit Hausmacher Bratwurst<sup>(5)</sup>  
reichlich belegt und fein garniert

€ 11,90



## Steigers Abendmahl

Rotwurst<sup>(5)</sup>, Bratwurst<sup>(5)</sup>, Leberwurst<sup>(5)</sup> aus der Region  
und Friedas Sülze mit Butter<sup>(a)</sup>, Zwiebelringen,  
Gewürzgurke<sup>(f)</sup>, Senf<sup>(f)</sup>, Landhausbrot<sup>(A1,A2)</sup>  
und Salatgarnitur<sup>(a)</sup> auf einem Holzbrett angerichtet  
€ 24,90

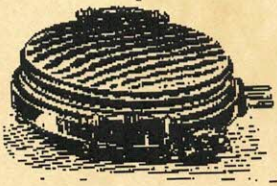


## Nachtisch

### Schwanen-Küchle

nach uraltem Rezept hergestellte Teigspezialität<sup>(A1,C,a)</sup>  
ganz frisch für Sie ausgebacken,  
mit einer Kugel Eis<sup>(a)</sup> Ihrer Wahl, Sahne<sup>(a)</sup> und  
Schokoladensoße verziert

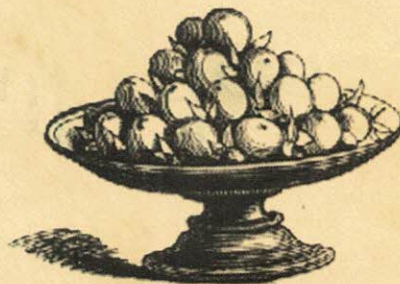
€ 9,90



### Crème Brûlée

Süßspeise<sup>(C,HA,HB)</sup> mit Karamellkruste

€ 8,00



## Schwan-erei

Haselnuss<sup>(HB)</sup>-Kakao-Tartufo mit zartem Vanillekern<sup>(A)</sup> -  
unsere kleine Schwan-erei zum Dahinschmelzen  
€ 7,90

oder



erfrischendes Dessert aus leichter Zitronencreme<sup>(A)</sup> mit  
flüssigem Limoncello-Kern, ummantelt mit knusprigen  
Zitronenbaiserstückchen<sup>(C)</sup>  
€ 7,90

Wählen Sie zwischen schokoladig-cremig oder fruchtig-  
erfrischend – beide Varianten versprechen ein besonderes  
Genusserlebnis.

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
- K Schalenfrüchte

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.



# Familie Respondek & Limbach

Lindenstraße 3

D-06469 Stadt Seeland OT Nachterstedt

Telefon: 034741/74470

Telefax: 034741/744758

Internet:

<http://www.seelandhotelschwan.de>

E-Mail:

[info@seelandhotelschwan.de](mailto:info@seelandhotelschwan.de)

[hotel-schwan-qlb@t-online.de](mailto:hotel-schwan-qlb@t-online.de)



**Like us on Facebook**

[www.facebook.com/www.hotel.zum.schwan.nachterstedt](http://www.facebook.com/www.hotel.zum.schwan.nachterstedt)

Besuchen Sie uns

und

genießen Sie den Aufenthalt ...