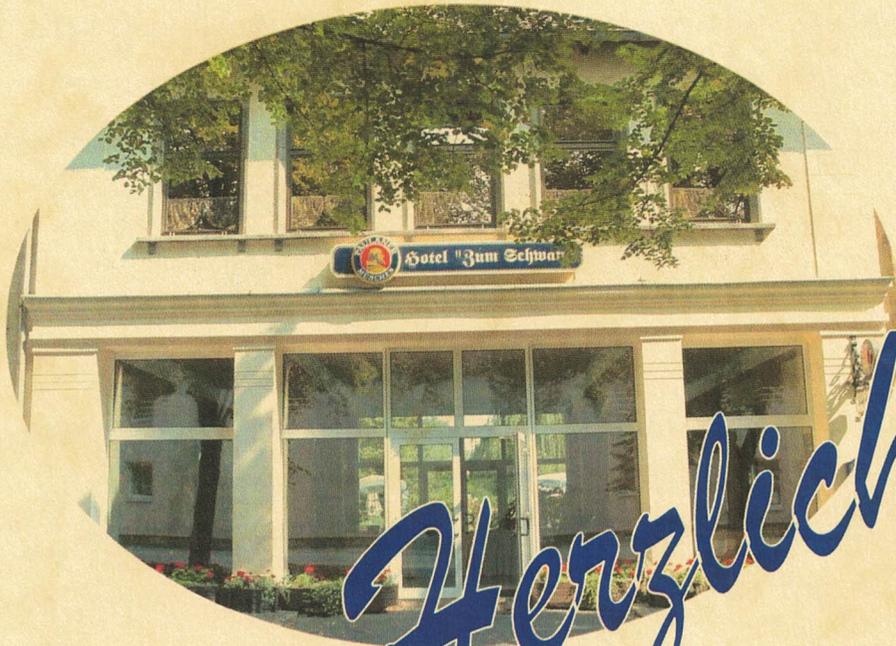




Zum Schwan
Hotel & Restaurant



*Herzlich
Willkommen!*

Geöffnet täglich
von 7:00 bis 22:00
Küchenschluss 20:00



ein halber Entenbraten

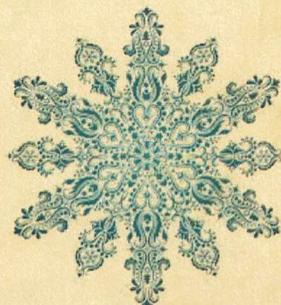
*für Sie knusprig gegrillt, mit Apfelrotkohl⁽⁵⁾
oder Rosenkohl⁽⁵⁾, Kartoffelklößen^(A1,C) und
einer halben Preiselbeer-Birne liebevoll angerichtet*
€ 27,90

eine Gänsebrust

*knusprig im Ofen gebraten, dazu reichen wir Rotkohl⁽⁵⁾
oder Rosenkohl⁽⁵⁾ und Kartoffelklöße^(A1,C)
und mit einer halben Preiselbeer-Birne vollendet*
€ 28,90

Gänsekeule nach Art des Hauses

*eine saftige Gänsekeule im Ofen gebraten,
durch Rotkohl⁽⁵⁾ oder Rosenkohl⁽⁵⁾ und Kartoffelklößen^(A1,C)
mit einer halben Preiselbeer-Birne auf den Teller gebracht*
€ 27,90



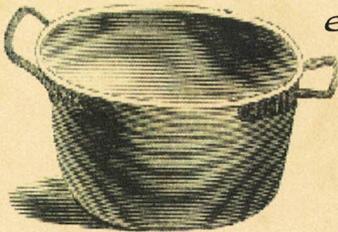
hausgemachte Suppen

Soljanka nach Rezept der Küchenchefin⁽⁴⁾
feingeschnittene Wurststückchen⁽⁴⁾, Paprika, Gurke 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 der Saison für Sie liebevoll angerichtet,
dazu reichen wir Dressing^(a)

€ 5,20



großer bunter Salatteller⁽³⁾

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

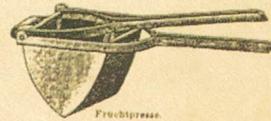
€ 8,50



Hirtensalat

viel Tomate, Gurke, Paprika und Hüttenkäse(a)
mit Oliven(geschwärzt) und Zwiebelringen fein garniert

€ 8,20



Nizzasalat

Thunfisch(D) mit viel Tomate, Gurke, Paprika angerichtet,
mit Oliven(geschwärzt) und Zwiebelringen verfeinert

€ 8,20

Fitnesssteller

angemachte und frische Salate der Saison ...

... mit einer zart gebratenen Hähnchenbrust

€ 16,90

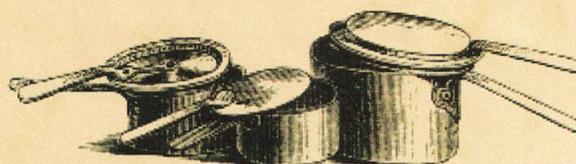
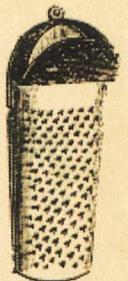
mit Kartoffelsalat(a,F) € 18,90

oder

...mit einem zart gebratenem mehlierten Lachsfilet(A1,D)

€ 22,90

mit Kartoffelsalat(a,F) € 24,90

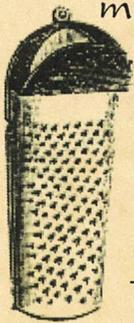


für den kleinen Appetit oder als
Vorspeise

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

mit Senf^(F) und hausgemachtem Kartoffelsalat^(G,F) fein
garniert

€ 7,50

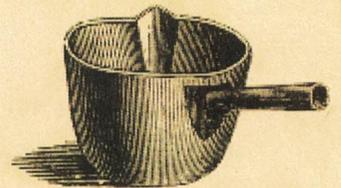


Muscantreibe

Bergmannsfrühstück

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

€ 8,90



feines Würzfleisch

aus zartem Hühnerfleisch nach Hausrezept
zubereitetes Ragout^(A1), mit Käse^(2,G) in der Kokotte
überbacken

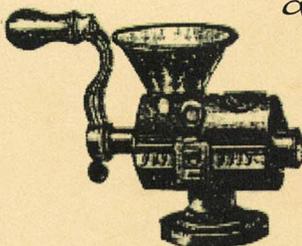
und fein garniert, dazu Baguette^(A1)

€ 8,90

Nachterstedter Bergmannsvesper

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

€ 8,90



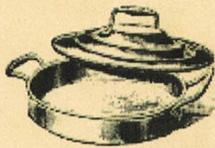
Fleischhackmaschine

gebratener Mozzarella

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

Schornsteinfegers Schnitte

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



Carpaccio

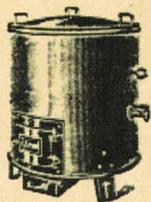
hauchdünn geschnittenes Rinderfilet,
mariniert mit Olivenöl, Balsamissimocre⁽³⁾me und Rukula,
bestreut mit frisch gehobeltem Parmesankäse^(A),
dazu Baguette^(A1,C)
€ 12,90



Schornsteinfegers Mahlzeit

dünn geschnittene Putenleber^(A1) durchgebraten,
darauf gebratene Zwiebeln,
angerichtet an leckeren Bratkartoffeln⁽⁵⁾,
dazu Salatgarnitur
€ 17,90





Fahrtensnack

vier Scheiben gebutterter Toast^(A1)
mit Saftschinken⁽⁵⁾ und Käse^(2,A) gefüllt,
in zarter Eihülle^(C) gebraten,
geheimnisvoll gewürzt und mit Salatgarnitur serviert
€ 10,90



Schnitzelgerichte

des Deutschen Lieblingsessen

ein saftiges Schweineschnitzel^(A1,C) mit dem Fleischklopfer
hörbar bearbeitet,
in der Pfanne gebraten, dazu frischer Blumenkohl
mit feiner Hollandaise^(C,A), handgeschälten Kartoffeln und
hausgemachter Bratensoße^(A1)
€ 20,90



Schweineschnitzel Jägerart

ein Schnitzel^(A1,C) knusprig gebraten,
mit frischen Rahmchampignons^(A1,A) und deftigen
Bratkartoffeln⁽⁵⁾ angerichtet
€ 20,90

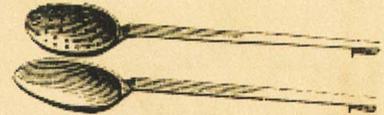
Pusztaschnitzel

ein Schnitzel^(A1,C) knusprig gebraten, mit Letscho und
Pommes frites serviert
€ 20,90

Schweineschnitzel a four

ein Schnitzel^(A1,C) mit Würzfleisch^(A1) und Käse^(G,2) knusprig überbacken, dazu Pommes frites und Salatgarnitur

€ 25,90



HO-Schnitte

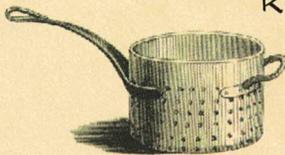
ein knuspriges Schweineschnitzel^(A1,C) auf frischem Landbrot^(A1,A2), mit zwei Spiegeleiern^(C) und Salatgarnitur zu Tisch gebracht

€ 15,90

Nachterstедter Landhausschnitzel

mit Saftschinken⁽⁵⁾ und viel Käse^(2,A) gefülltes Schweineschnitzel in zarter Kräuter-Eihülle^(A1,C,A) gebraten, mit Salzkartoffeln aus der Region, köstlicher brauner Soße^(A1) und Salatgarnitur

€ 22,90



Bauernfrühstück mit „Deckel“

ein kräftiges Bauernfrühstück⁽⁵⁾ mit einer Gewürzgurke, Salatgarnitur und einem Schnitzel^(A1,C) als Deckel zugemacht

€ 19,90



aus Topf und Pfanne

zwei kleine Nackensteaks

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

€ 20,90



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⁽⁵⁾

€ 20,90

Markgrafenspieß

zwei kleine Schweinelachse und
ein ganzes Schweinemedailon mit Zwiebeln gespießt
und mit Tomate und Käse^(2,G) überbacken,
den Spieß auf lockerem Reis und brauner Soße^(A1),
an Salatgarnitur

€ 22,90

Oma Friedas Sülze⁽³⁾

für Sie perfekt nachgekocht, mit leckeren Bratkartoffeln⁽⁵⁾,
Zwiebeln und einer Gewürzgurke garniert,
dazu reichen wir hausgemachte Remouladensoße^(G)

€ 15,90



Hähnchenbrust „Hawaii“

eine Hähnchenbrust gebraten,
mit Ananas und Käse^(a,2) knusprig überbacken,
dazu Reis, Soße Hollandaise^(c,a) und Salatgarnitur
€ 20,90

Rinderroulade nach Hausfrauenart

eine klassisch gefüllte Rinderroulade^(A1,J,5)
aufgelegt mit Rotkohl⁽⁵⁾ und Kartoffelklößen^(A1,C),
liebevoll garniert
€ 22,90



Doreens Leibgericht

drei Schweinemedallions zart gebraten, mit Tomate
und Mozzarella^(a) überbacken,
auf Reis angerichtet und
mit hausgemachter Bratensoße^(A1) übergossen
€ 23,90

kräftiges Bauernfrühstück

deftige hausgemachte Bratkartoffeln⁽⁵⁾
mit viel Wurst⁽⁴⁾ und frischen Landeiern^(c) in der Pfanne
gebraten, dazu eine Gewürzgurke
und Salatgarnitur
€ 14,90



Wirtschaftswaage.

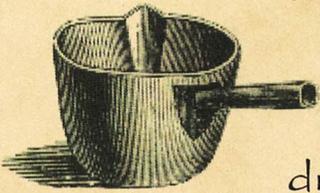
Omas Schweinegulasch^(A1)

aufgelegt mit Rotkohl⁽⁵⁾ und Kartoffelklößen^(A1,C),
dazu Salatgarnitur
€ 20,90

Lammkotelett

an einer Knoblauchsoße^(a) mit Speckbohnen⁽⁵⁾,
dazu reichen wir Kartoffelspalten und Salatgarnitur
€ 21,90

Gebrutzelt und Überbackenes, in der Pfanne angerichtet

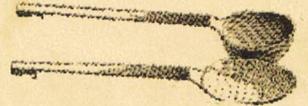


Concordiapfanne

drei Schweinemedallions zart gebraten,
auf Reis mit Blumenkohl-, Brokkoliröschen, feinen Erbsen
und Möhrchen und viel Käse^(a,2) im Grill überbacken
€ 24,90

Seelandpfanne

drei Schweinemedallions leicht gebrutzelt,
frische Champignons^(A1,A) mit Sahne^(a)
köstlich abgeschmeckt,
das Ganze mit Käse^(a,2) knusprig überbacken,
dazu reichen wir Kroketten^(A1,C)
€ 24,90



Schachtpfanne

drei verschiedene Steaks,
Kasseler⁽⁵⁾, Roastbeef (durchgebraten) und
Schweinenacken, knusprig gebraten,
auf deftigen Bratkartoffeln⁽⁵⁾ angerichtet
und mit Kräuterbutter^(a) vollendet
€ 24,90

Filetpfanne „Zum Schwan“

drei zarte Schweinemedallions mit Blauschimmelkäse^(A)
an Weintrauben, Walnusskernen^(HC) und Brokkoli
überbacken, dazu reichen wir Kroketten^(A1,C)
und hausgemachte Soße^(A1)

€ 24,90

überbackenes Schweinegulasch^(A1)
auf Nudeln^(A1,C) mit Käse^(2,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 Buttererbsen^(A),
Kroketten^(A1,C), hausgemachter Kräuterbutter^(A)
und Salatgarnitur

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 auch nach Ihrer Wahl gebraten,
mit Würzfleisch^(A1) und Käse^(2,A) knusprig überbacken und
mit Pommes frites und Salatgarnitur

180 g-Steak € 27,90

300 g-Steak € 33,90

400 g-Steak € 41,90

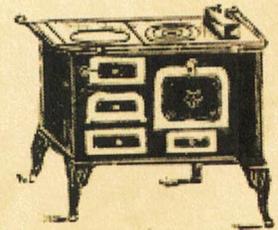
500 g-Steak € 51,90

Steak Strindberg

ein Rumpsteak mit Senf⁽⁷⁾ bestrichen und Zwiebeln belegt,
in Ei^(C) gewälzt, nach Ihrer Wahl gebraten, mit leckeren
Bratkartoffeln⁽⁵⁾ und Salatgarnitur zu Tisch gebracht

180 g-Steak € 26,90

300 g-Steak € 31,90



Pfeffersteak

auch dieses nach Ihrer Wahl gebraten,
dazu feine Pfeffersoße^(A1,A) an Brokkoliröschen,
Möhrrchen und Kroketten^(A1,C) 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,A) im Grill überbacken,
 serviert an grüner Pfeffer-Portweinsoße^(A1) und
 Pommes frites

- 180 g-Steak € 25,90
- 300 g-Steak € 30,90
- 400 g-Steak € 40,90
- 500 g-Steak € 49,90

Sprintersteak

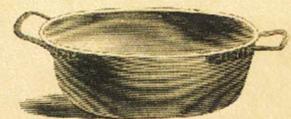
ein Rumpsteak nach Ihrer Wahl gebraten,
 angerichtet auf einem „Bett“ von Blattsalat und Zwiebeln,
 einem Schuss Balsamissimo⁽³⁾, garniert mit Paprika, Gurke
 und Tomate, dazu Kräuterbutter^(A) und Dressing^(A)

- 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
 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^(A1) gekocht,
aufgelegt mit Rotkohl⁽⁵⁾ und Klößen^(A1,C),

Salatgarnitur

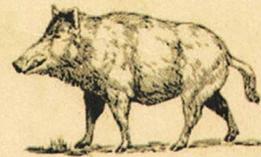
€ 24,90

Fleisch vom Wildschwein

kräftig eingelegt, in der Pfanne knusprig gebraten,
eine schmackhafte Soße^(A1) gerührt, mit Rotkohl⁽⁵⁾,
Preiselbeerschmand^(A) und Klößen^(A1,C) zu Tisch gebracht,

dazu Salatgarnitur

€ 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^(A) garniert,

dazu Petersilienkartoffeln, mit schäumender Butter^(A)

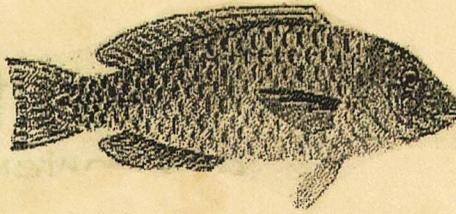
übergossen und knackige Salatgarnitur

€ 23,90



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
€ 21,90



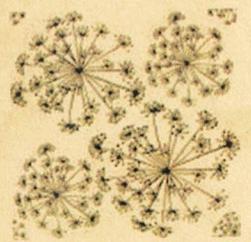
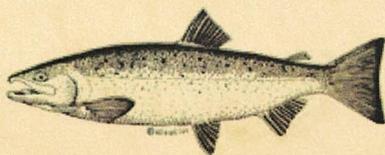
Seeperle

ein Lachsfilet^(A1,D) zart gebraten,
mit Tomate und Mozzarella^(A) überbacken und
mit Salatgarnitur, Zitronenecke^(gewachst), Hollandaise^(C,A) und
Kartoffeln angerichtet
€ 22,90

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

Lachs^(D) und Dill - das perfekte Paar -

ein Lachsfilet^(A1,D) knusprig gebraten,
mit einer frischen Dill-Butterkruste^(A1,A) im Grill überbacken,
serviert an frischem Zitronenschmand^(A),
dazu Kartoffeln
€ 23,90



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.

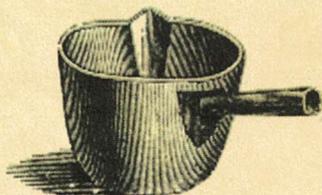
Seine Farbe ist bläulichsilbern glänzend mit blauen Punkten hauptsächlich über der seitlichen Linie. Der Ostseelachs ernährt sich hauptsächlich von kleinen Fischen und nicht von Krustentieren, deshalb ist die Farbe seines Fleisches eher weißlich als rosa. Das Leichen findet in ihren Heimatflüssen statt. 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^(D)

ein Tilapiafilet^(A1,D) mehliert gebraten,
auf hausgemachte Kräuterrösti^(A1,C) angerichtet,
dazu Zitrone^(gewachst), Kräuterbutter^(A) und
Salatgarnitur⁽³⁾
€ 22,90



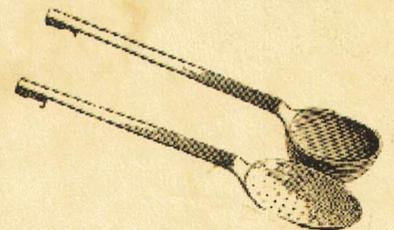
Der Tilapia ist eine Gattung afrikanischer Buntbarsche. Der Gattungsname leitet sich von „thlapi“ ab, einer allgemeinen Bezeichnung für Fisch in den Bantusprachen. Tilapia kommt im südlichen Kongobecken, den Mwerusee und den Luapula vor. Im Süden reicht das Verbreitungsgebiet vom Kunene über den Okavango 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 Hüttenkäse^(A1,C,A) mit Tomaten- und
Gurkensalat, einer Scheibe Zitrone^(gewachst)
und Zwiebelringen umlegt
€ 10,50



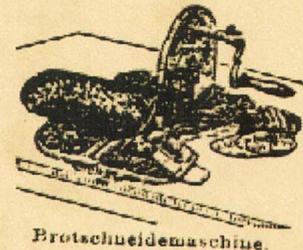
Schwänenfutter

zarter Brokkoli unter Käse_(A,2) im Grill überbacken,
mit Soße Hollandaise_(C,A) und Salatgarnitur₍₃₎
vollendet, dazu Krokette_(A1,C)
€ 17,90

Pilzpfanne

frische Champignons auf Nudeln_(A1,C),
mit Käse überbacken_(A,2)
€ 17,90

kalte Speisen



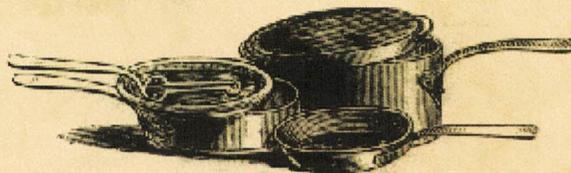
des Kumpels Abendbrot

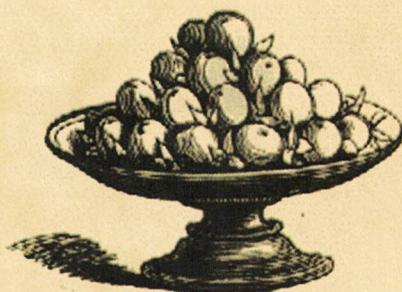
zwei Scheiben deftiges Landbrot_(A1,A2) mit Schmalz
bestrichen, eine davon mit Harzer Käse_(A) und
die andere mit Hausmacher Bratwurst₍₅₎
reichlich belegt und fein garniert
€ 10,90



Steigers Abendmahl

Rotwurst₍₅₎, Bratwurst₍₅₎, Leberwurst₍₅₎ aus der Region
und Friedas Sülze mit Butter_(A), Zwiebelringen,
Gewürzgurke, Senf_(J), Landhausbrot_(A1,A2)
und Salatgarnitur auf einem Holzbrett angerichtet
€ 21,90

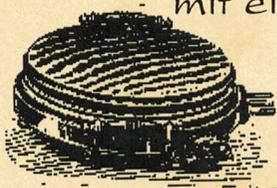




Nachtisch

Schwänen-Küchle

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



€ 9,90

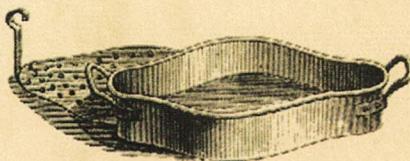
Brennende Herzen

Vanille- und Erdbeereis^(a) an gebrannte Mandeln^(HA)
und Sahne^(a)

(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
- 9 -

Inhaltsstoffe

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

Allergene

- A1 Weizen
- A2 Roggen
- A3 Gerste
- A4 Hafer
- A5 Dinkel
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch (einschließlich Laktose)
- HA Mandeln
- HB Haselnüsse
- HC Walnüsse
- HD Erdnüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen

Entscheiden Sie selbst!

Falls Sie Einblick in die Lebensmittelzusatzstoffe oder Allergene kennzeichnung nehmen möchten, verlangen Sie bitte den Katalog.