

## Abendkarte Hotel Schwanen

### Einstimmung

Zur Einstimmung auf Ihr folgendes Essen empfehlen wir Ihnen:

**Alkoholfreier Cocktail  
mit verschiedenen Fruchtsäften, € 4,60**

**"Schwanen – Aperol"**  
Prosecco mit einem "Schuß" erfrischendem  
Limocetto und Minze, € 5,20

### Vorspeisen

**Schafskäse-Tiramisu  
mit Baguette, € 7,50**

**„Zarenkuß“**  
Kartoffel-Kräuterrösti mit  
Räucherlachs und Kräuterquark, € 7,00

**2 Stück gerauchte Schwarzwälder Forellenfilets  
an Sahnemeerrettich dazu Toast, € 10,50**

---

### Aus dem Suppentopf

Feines Knoblauch-Cremesüpple  
mit Tomatenwürfeln, € 5,20

Karotten-Ingwer-Suppe, € 5,20

Schwäbische Flädlesuppe, € 4,80

---

### Salate

Gelber Linsensalat  
mit Paprika, Tomaten, Lauchzwiebeln und  
frischem Koriander, € 8,50

**"Fitness Salat"**  
Salatvariationen mit Geflügelbruststreifen,  
Kürbiskerne und Kracherle, € 10,00

Kleiner Salatteller € 4,20

Großer Salatteller € 5,20

---

## Mal ganz was anderes ...

### **Wilddieb-Toast**

Gebratene Hirschmedaillons an Pfifferling-Rahmsoße  
dazu Preiselbeeren, knackige Blattsalate und Toast, € 12,00

### **Schwanen-Toast**

Gebratene Schweinemedallions an Rahmchampignons  
Blattsalat und Toast, € 11,00

Feine hausgemachte Lachs-Maultaschen  
mit Ricotta-Limettenfüllung an Bärlauchsöfle  
€ 13,90

### **Dhal Bhat**

Nepalesisches Nationalgericht mit asiatischem Gemüse,  
schwarzen Linsen (Kreuzkümmel, Chilli, Ingwer)  
und Basmatireis - 3€ gehen als Spende nach Nepal, € 11,00

### **Vegetarische & vegane Speisen**

Für Freunde der veganen Küche bieten wir immer  
zwei Gerichte zur Auswahl an.

---

## Unsere Hauptgänge

### **Gebratenes Schollenfilet an Mandelbutter**

dazu Salzkartoffeln, € 14,50  
(Kleine Portion € 12,80)

### **Cordon Bleu vom Schweinerücken (1,2,3)**

mit gekochtem Schinken und Käse  
gefüllt, dazu Pommes Frites, € 14,50

Unsere Hausspezialität:

### **Freudenstädter Herrenteller**

3 Schweinemedallions mit Zwiebeln, Tomaten und  
Käse überbacken auf Rahmsoße dazu Pommes Frites, € 17,00

### **Putensteak in der Pistazien-Limetten-Knusperkruste**

dazu hausgemachtes Knoblauch-Gurken-Joghurt  
und Kartoffel-Krusteln, € 13,50

Gebratene Schweinelendchen  
an Champignonrahmsoße dazu Spätzle  
und Mandelbroccoli, € 16,90  
(Kleine Portion, € 15,00)

### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken**

mit knusprigen Bratkartoffeln und  
feinen Butterböhnchen, € 22,50

### **„Wildschütz“ Töpfele**

Geschnetzeltes aus der zarten Hirschkeule  
in Rahmpfifferlingsoße dazu hausgemachte  
Haselnußspätzle und Preiselbeeren, € 17,50

(Kleine Portion, € 15,50)

Schwäbischer Kalbsrahmgulasch  
mit Schupfnudeln, € 15,00

**Butterzarte Ochsenbäckle**  
an feiner Lembergersoße dazu Schupfnudeln  
und Honigkarotten, € 17,80

\*1 Nitritpökelsalz, \*2 Antioxidationsmittel, \*3 Hinterschinken in Würzlake

### **Schwäbische Hausspezialitäten**

Rindfleischeintopf  
mit Grießklößchen, € 10,00

**Deftige schwäbische Käsespätzle**  
mit geschmelzten Zwiebeln, € 8,50

Geflämmte Ochsenbrust  
auf geröstetem Schwarzbrot mit Käse überbacken  
dazu Kartoffel-Blattsalat, 11,50

**Hausgemachte Maultaschen in Ei geröstet**  
dazu Kartoffel-Blattsalat, € 9,90

**Hausgemachte Maultaschen in der Brühe**  
mit Zwiebelschmelze und Kartoffel-Blattsalat, € 9,90

### **Vegetarische & vegane Speisen**

Für Freunde der **veganen Küche** bieten wir immer  
zwei Gerichte zur Auswahl an.

**Vegetarische Speisen:** wir haben immer  
mehrere Gerichte auf unserer Karte.

---

### **Unsere Dessert-Empfehlung**

**Warmes Schokoladensufflé**  
mit Rahmeis und marinierten Früchten, € 6,00

Honig-Zimtjoghurt mit Apfelspalten, € 3,90

**Espresso-Krokanteis** mit Eierlikör, € 3,50

**Apfelküchle** mit Vanilleeis, € 4,90

Vanilla-Spezial – Vanilleeis  
mit Kürbiskernöl, € 3,00

Vanilleis mit heißen Himbeeren  
und Sahne, € 5,50

**Eis zum Auswählen:**

Chocolate Chips / Vanille / Espresso-Krokant  
Maple Walnut / Banane / Erdbeere

1 Kugel € 1,80  
Sahne € 0,50