






Darmstädter Zwiebelsuppe mit Apfelwein zubereitet   
an Käse-Chip <sup>i)</sup>  
6,50 €



Deftige Kürbissuppe mit frischen Kräutern   
gehobeltem Parmesan und Kürbiskernöl <sup>g) i)</sup>  
6,90 €

Herbstlicher Salat mit Himbeer-Balsamico-Dressing, frischen Kräutern & Kernen <sup>i)</sup>   
10,90 €

Wildkräuter Salat mit warmem Ziegenkäse und Waldhonig <sup>a) g) i) W)</sup>   
Vorspeise 10,90 € Hauptgang 14,90 €


### Schwane Bowls


Vegan mit Rohkostsalaten, Couscous, Linsensalat   
Tabouleh mit frischer Minze, Orangen und Kräuter dressing <sup>i) W)</sup>  
11,90 € Klein 8,50 €


Auf Wunsch zusätzlich mit  
Gegrilltem Gemüse und Avocado  4,00 €  
Feta und Oliven <sup>g)</sup>  3,00 €  
Gebratenen Hähnchenstreifen in Sesam <sup>S)</sup> 4,00 €  
Marinierten Rindfleischstreifen in Balsamico 5,00 €  
Gedünsteten Lachswürfeln und Kirschtomaten <sup>d)</sup> 5,00 €

Hessische Tapas im Weckglas  
Hausgemachter Kochkäse mit Kümmel  
Handkästertar  
Minischnitzel in Zitronenbutter gebraten auf Kartoffelsalat  
dazu Malzbrot <sup>a) c) g) i) R) W)</sup>  
9,90 €

Hausgemachter Kochkäse mit Kümmel und Malzbrot <sup>a) g) R) W)</sup>   
8,50 €

Herbstliche Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Kürbis, Paprika, Zucchini roten Zwiebeln  
Rosmarin und Kräuterschmand <sup>g)</sup>   
12,50 €

Mediterrane Gemüse-Couscouspfanne mit Feta überbacken <sup>g) W)</sup>   
11,90 €

Hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferlingen in Kräuterrahm <sup>a) c) g) W)</sup>   
14,50 €

Gebratene Lachsschnitte in Rieslingschaum  
mit rotem Bulgur und Fenchel <sup>a) d) g) W)</sup>  
20,90 €

Zanderfilet in aromatisierter Butter auf der Haut gebraten  
dazu buntes Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln <sup>a) d) g) W)</sup>  
21,90 €

Lachswürfel mit Bandnudeln in Rieslingsauce, Rucola  
geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesan <sup>a) d) g) W)</sup>  
16,90 €

### **Unsere 300g Rumpsteaks**

Mit Kräuterbutter <sup>g) i)</sup>  
Mit Pfefferrahmsauce <sup>g)</sup>  
oder  
Altdeutsche Art mit Zwiebeln

Dazu wahlweise Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Gemüse der Saison <sup>i)</sup>  
23,90 €

### **Unsere beliebten Schnitzel**

Schnitzel Wiener Art vom saftigen Schweinerücken  
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln <sup>a) c) W)</sup>  
11,90 €

Odenwälder Kochkäse Schnitzel  
Dazu wahlweise Pommes frites oder Bratkartoffeln <sup>a) c) g) W)</sup>  
15,90 €

Holzfäller Schnitzel mit Spiegelei und Röstzwiebeln  
Dazu wahlweise Pommes frites oder Bratkartoffeln <sup>a) c) g) W)</sup>  
15,90 €

Schnitzel Hellas mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und Pommes Frites <sup>a) c) L) W)</sup>  
15,90 €

Schnitzel Wiener Art mit Steinpilzchampignon-Rahmsauce  
und Kräuterspätzle <sup>a) c) g) W)</sup>  
15,90 €

Zwiebelschnitzel  
Paniertes Schweineschnitzel mit deftiger Zwiebelsauce  
und Bratkartoffeln <sup>a) c) W)</sup>  
15,90 €

Pfefferrahm-Schnitzel mit wahlweise Pommes Frites oder Bratkartoffeln <sup>a) c) g) i) W)</sup>  
15,90 €

Original Wiener Schnitzel vom saftigen Kalbsrücken  
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln <sup>a) c) g) i) W) 5)</sup>  
20,90 €

Schweinemedallions Datterich Art mit Pfifferlingen in Rahm  
wahlweise mit Serviettenknödeln oder Spätzle <sup>a) c) g) W)</sup>  
16,90 €

Deftiger Schweinenackenbraten in Apfelweinjus  
mit glasiertem Marktgemüse und hausgemachten Semmelknödeln <sup>a) c) g) i) W)</sup>  
14,90 €


Cordon Bleu „Weisser Schwan“  
gefüllt mit Handkäs, Speckchip und Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln <sup>a) c) g) W)</sup>  
22,90 €


Zarter Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichschaum  
Bouillon-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>g) i) 8</sup>  
18,50 €

Rinderroulade Hausfrauen Art in Rotwein geschmort  
gefüllt mit Speck, Zwiebel und Essigurke an Kartoffel-Selleriepüree <sup>g) i) S)</sup>  
18,90 €

Maishähnchenbrust mit Sesam gebraten  
Dazu buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln <sup>i)</sup>  
17,90 €


### Zusätzliche Beilagen auf Wunsch

Kleiner Salat quer durch's Beet <sup>i)</sup>   
4,50 €

Gemüse der Saison   
4,50 €

### **Für die Kleinen**

Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensauce <sup>a) W)</sup>   
7,00 €

Spätzle mit Champignonrahmsauce <sup>a) c) g) W)</sup>   
7,00 €

Mini Schnitzelchen Wiener Art mit Pommes frites <sup>a) c) W)</sup>  
8,00 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus <sup>a) c) g) W)</sup>   
8,50 €

## **Süßer Abschluss**

Kaiserschmarrn aus der Eisenpfanne  
wahlweise mit Apfelmus oder Zwetschgenkompott <sup>a) c) g) i) W)</sup>  
8,50 €

Gebackene Apfelringe mit gebrannte Mandeleis  
und Vanillesauce <sup>a) c) g) h) W)</sup>  
7,90 €

Grütze von roten Waldbeeren mit Eierliköreis <sup>c) g)</sup>  
6,90 €

Mispelchen-Dessert  
In Calvadossirup eingelegte Mispelchen mit hausgemachtem Eierliköreis  
im Hippenkörbchen  
8,90 €

### Eis nach Ihrer Wahl <sup>c) g)</sup>

Gebraunte Mandel  
Salted Caramel  
Eierlikör  
Vanille  
Schokolade  
Erdbeere

Pro Kugel 1,80 €  
Portion Sahne zusätzlich 1,00 €

**Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.  
Wir akzeptieren ausschließlich Bar-Zahlung und EC-Karte!**

# Zusatzstoffe und Allergene

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen erhalten.

Allergieauslöser:

- a) glutenhaltige Getreide
- b) Krebstiere und Krebserzeugnisse
- c) Eier und Eierzeugnisse
- d) Fisch und Fischerzeugnisse
- e) Erdnuss und Erdnusserzeugnisse
- f) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse mit Laktose
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Senf

D) Dinkel

G) Gerste

H) Hafer

HY) Hybridstämme

K) Kamut

L) Sulfite

R) Roggen

S) Sesam

W) Weizen

Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Farbstoff (kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen)
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Süßungsmittel
- 6) mit Süßungsmittel (Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle)
- 7) mit Phosphat
- 8) geschwefelt
- 9) chininhaltig
- 10) koffeinhaltig
- 11) mit Geschmacksverstärker
- 12) geschwärzt
- 13) gewachst
- 14) genetisch verändert

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können in allen unseren Produkten Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden und es kann zu Kreuzkontaminationen kommen.

Weitere Informationen über Zusatzstoffe und Allergene können Sie durch unser Servicepersonal erhalten

)