



# Liebe Gäste,

gerne möchten wir Sie im Seehotel Schwanenhof begrüßen!

In seiner nun mehr als 40-jährigen Geschichte steht der Schwanenhof immer für Qualität und Lebensfreude.

Lassen Sie sich von unserer frischen und modernen Küche mit saftigen Steaks, Burgern und knackigen Salaten überzeugen.

Wir sind auch der richtige Ansprechpartner für Ihre Familienfeier, Ihre Hochzeit, Ihre Tagung oder einfach nur zum Entspannen und Genießen.

Wir haben in unserer Speisekarte, alle vegetarischen Gerichte für Sie mit dem  - Symbol markiert.

Bei Bedarf halten wir eine **Allergiker-Speisekarte** für Sie bereit.

Trotz sorgfältiger Arbeit in unserer Küche, ist es möglich, dass Spuren von Allergenen in unseren Speisen enthalten sein könnten.

Das Team vom Schwanenhof wünscht Ihnen einen Guten Appetit



## Vorspeisen

Avocado-Lachstatar € 11,80  
mit geräucherter Lachs & Kürbis-Kartoffel-Rösti

Carpaccio vom Weiderind € 13,80  
mit feinem Kräuterpesto, Fleur de Sel & Grana Padano

## Suppen

✓ € 9,80  
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis  
mit Hibiskus-Glace & Kräuter verfeinert

✓ € 9,80  
Tomaten- Consommé  
\*Célestine\*, mit Gemüseeinlage  
& Fleischklößchen

€ 10,80  
Süppchen von Krebs & Hummer  
mit Krabben & Frühlingszwiebeln



## Steakkarte

Schweinefiletmedaillons/200g	€ 23,90
Rinderhüftsteak Black Angus/200g	€ 25,90
Französische Perlhuhn Brust/200g mit Knochen	€ 25,90
Nordfriesische Lammhüftmedaillons/180g	€ 26,90
Tomahawk Steak vom Duroc Schwein/400g mit Knochen	€ 29,90
Rumpsteak Black Angus/200g	€ 29,90
Argentinisches Rinderfiletsteak/180g	€ 34,90

Zu jedem Steakgericht reichen wir  
eine Gemüseauswahl, hausgemachte Café de Paris Butter  
und eine Sättigungsbeilage ihrer Wahl.

In unserer Küche setzen wir auf  
dass **\*Sous Vide\*- Garen**, diese Art des Garens macht  
unsere Steaks **saftiger & kräftiger im Geschmack**. Zudem  
erzeugt es weitaus weniger Abfall  
und Schwund.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Ihnen  
**keine \*Rare\*- Garstufe anbieten können.**

Auf Wunsch kann die Café de Paris Butter ersetzt werden durch

Knoblauch-Ingwer Butter  
Pfeffer-Rahmsauce  
Schalotten-Portweinjus  
Sauce Bernaise

Sättigungsbeilage:

Pommes Frites  
Rosmarinkartoffeln  
Kürbis-Kartoffel-Rösti  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln  
Ofenkartoffel mit Sour Creme

## auf Vorbestellung

**Tomahawk Steak vom Rind für 2 Personen**

**ca. 900g mit Knochen**

mit Rosmarinkartoffel, Café de Paris Butter,  
Gemüseauswahl & Sauce Bernaise

**€ 90,00**



## Burger

### Hähnchenburger

gebackene Hähnchenbrust in krosser Panade mit Kräuter-Aioli & Salat

€ 18,90

### Pulled Pork-Burger

mit Coleslaw & roten Zwiebeln, BBQ-Sauce & Blattsalat

€ 18,90

### \*Der Eulenspiegelburger\*

saftiges Rinder-Patty mit irischem Cheddar überbacken, mit krossem Speck, Schalottenkonfit & Salat

€ 19,90

### Flammlachs Burger

heißgeräucherter Lachs (gepulled), mit Coleslaw & Zwiebeln, BBQ-Sauce & Salat

€ 21,90

Unsere Burger servieren wir in einer gebackenen Brioche,  
mit frischen Pommes Frites & Kräutermayonnaise.





## Regional & Traditionell

Hausgemachtes Sauerfleisch  
mit Salatbeilage, Remouladensauce & Bratkartoffeln  
€ 18,90

\*Lagos\* geschmorte Rinderrippchen  
in BBQ-Marinade, mit Salat & Pommes Frites  
€ 21,90

Gebackene Pinsa  
mit Garnelen, buntem Gemüse & Büffelmozzarella  
€ 19,90

Rinderbrustbraten in Portweinjus  
mit bunter Gemüseauswahl & Rosmarinkartoffeln  
€ 21,90

Schnitzel vom Landschwein  
mit Salatbeilage & Pommes Frites  
€ 21,90



## Fisch

- 
- |                                                                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gebratener Salzwasser Seehecht<br>auf Fettuccine, buntem Gemüse & Dillrahm                                           | € 24,80 |
| Fjordlachssteak aus Norwegen<br>an Dill-Limettensahne, buntem Zucchini-Paprika-Lauch-Gemüse<br>& gedämpftem Wildreis | € 25,80 |
| Gebratener Wolfsbarsch<br>mit frischen Kräutern auf einer Gemüseauswahl<br>& Rosmarinkartoffelspalten                | € 27,50 |

... dazu passt:

### **Weingut Kiefer, Baden**

#### **Grauburgunder -Kabinett trocken-**

Dieser Wein präsentiert sich frisch, dezent duftbetont,  
als extraktreicher, würziger Essensbegleiter.

Zu leichten bis herzhaften Gerichten besonders gut geeignet.

0,2 l € 7,20

0,7 l € 24,00

## Vegetarisch & Vegan

Gebackene Pinsa  
mit Tomatensauce, buntem Gemüse  
& Büffelmozzarella belegt  € 14,90

\*Lagos\* Jackfruit-Burger  
vegetarisches Jackfruit Patty mit Coleslaw, Zwiebeln,  
Blattsalat, BBQ-Sauce & Salat & Salat in einer Brioche  
dazu Pommes Frites & Mayonnaise  € 16,90

Hausgemachte Möhren-Puffer  
mit Humus & Couscous-Gemüse  € 16,90

Blumenkohlkäsebratling  
mit Salatbeilage & Pommes Frites  € 18,90

### Die Pinsa...

Der **Teig** besteht meist **aus verschiedenen Mehllarten, Sauerteig und Hefe sowie Salz**, gegebenenfalls **Öl und kaltem Wasser**. Der Sauerteig soll für **Bekömmlichkeit** sorgen. Die Pinsa wird häufig ohne Tomatensauce, nur mit Öl und Salz, manchmal auch mit weiteren Zutaten wie Tomaten, Salami, Käse oder Gemüse belegt.

### Die Jack-Fruit...

Die unreifen Früchte des Jack-Fruit-Baumes werden seit 2016 vermehrt als **vegane Fleischersatz** exportiert, da die Konsistenz, durch die Fasern in der Frucht, nach dem Kochen **Ähnlichkeit** mit **niedrigtemperaturgegartem Braten** besitzt.



## Salat

\*Lagos\* großer Salat 

großer, bunt gemischter Wildkräutersalat  
mit Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Fetakäse, gerösteten Kernen & Croûtons  
€ 12,50

...auf Wunsch dazu bestellen:

4 gebackene Mozzarellasticks  
€ 6,80

krosse Hähnchenbrust  
€ 8,90

Lachssteak  
€ 10,90

4 gebratene Riesengarnelen  
€ 10,90

\*Lagos\* kleiner Salat 

bunt gemischter Salat  
€ 7,90



## Dessert

Mousse au Chocolat **\*im Glas\***  
mit kandierten Walnüssen

€ 8,50

Crème brûlée  
mit Grand Manier & braunem Zucker karamellisiert

€ 8,50

Honig-Mandel-Parfait  
an Amaretto-Kirschen

€ 9,50

### Dessert des Tages...

Fragen Sie gern unser Servicepersonal,  
welche süße Überraschung unsere Küche heute bereithält!  
€ Tagespreis

... zum Abschluss

### Schwechower Spezialitäten

Liköre: € 3,90  
Obstgeiste: € 4,90  
Obstbrände: € 5,90



Wir bieten eine große Auswahl an verschiedenen  
\*Schwechower Spezialitäten\* an.

**Fragen Sie gern einen Servicemitarbeiter  
& probieren Sie Sich durch unser Angebot!**