

Unsere Küche hat geöffnet:

Montag-Dienstag, Donnerstag bis Samstag

Von 17.30 Uhr bis 20.30 Uhr

Sonntags und Feiertags :

Von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr

Von 17.30 Uhr bis 20.00 Uhr

Mittwoch Ruhetag

Geänderte Öffnungszeiten betriebsbedingt möglich,
daher telefonische Reservierung erwünscht.

Aperitifs:

€

Lillet Wild Berry

0,25l 6,20

Lillet mit Eiswürfeln und Wild Berry und Beeren

Secco Rosé

0,1l 3,80

von der Weingärtnerei Markelsheim

„Fränkischer Kir“

0,1l 4,20

Johannisbeerlikör mit fränkischem Secco

Hausgemachter Zwetschgenlikör

mit Sekt aufgegossen

0,1l 4,20

Unsere Aperitifempfehlung:

Blaubeer Essig 5% Säure

mit Sekt aufgegossen

0,1l 4,20

Folgt uns auf Social Media:



GasthofZumSchwan



zumSchwan

Aktuelle Speisekarte unter:

www.schwan-rothenburg.de

€

Suppen:

Hausgemachte Klößchensuppe
in Rinderbrühe mit Backerbsen 5,20

Hauptgerichte:

„Ein fränkisches Original“
Gebratenes Schäufole
mit Knödeln und Salat 14,50

Schnitzel „Wiener Art“ (in der Pfanne gebraten)
mit Kartoffelsalat oder Pommes frites,
und Salat 13,50

„Bayrisches Cordon Bleu“
Schweinerückensteak mit Obatzt'n gefüllt
dazu Pommes Frites und Salat 15,50

1 Paar Fränkische Bratwürste
mit Sauerkraut und Brot 8,60

mit Kartoffelsalat und Salat 9,80

Fischgerichte:

Karpfenfilet – gebacken
gereicht mit Kartoffelsalat 16,20

Gerne können Sie von fast allen Gerichten auch kleinere Portionen bestellen.
Hierfür berechnen wir 2 € weniger.

Schlemmerwochen vom 07.10 – 06.11.2022

Rüben -

Schätze aus dem Untergrund

Rübenlikör mit Sekt aufgegossen 4,40€

Weißer Rübensuppe
mit gerösteten Haselnüssen und Haselnuss-Öl 5,20€

Rübcheneintopf mit Butterklöschen 5,50€

Gelbe und Rote Beete Carpaccio
mit Kren-Crème brûlée an Salatbouquet 9,80€

Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Petersilienwurzel Stampf und Walnuss-Rosenkohl 15,80€

Gebratenes Schweinefilet
auf Schwarzwurzel-Rahmgemüse
gereicht mit Röstitaler 17,50€

Rumpsteak -medium gebraten-
unter der Walnuss-Kruste mit Teltower Rübchen
mit Bratkartoffeln 25,50€

Gebratenes Lachsfilet
auf Topinambur-Maroni-Ragout 20,80€

Einkorn-Risotto mit bunten Rübenwürfeln 11,50€

Rübenkraut-Rosmarin-Parfait
mit Brombeer-Ragout 8,50€

Rote Beete Lava Kuchen
mit Vanilleeis und Sahne 8,50€

Unsere hausgemachten Dessert:

„Zwetschgen-Crumble“
Vanilleeis auf
selbstgemachtem Zwetschgenkompott
mit Sahne, dazu Crumble (Streusel)
7,20 €

Hausgemachtes
Rübenkraut-Rosmarin-Parfait
mit Brombeer-Ragout
8,50€

Selbstgemachter
Rote Beete Lava Kuchen
mit Vanilleeis und Sahne
8,50€

Eiskarte

Unsere aktuellen Sorten:
Vanille, Schokolade, Pistazie
Dunkle Schokolade und Himbeersorbet

1 Kugel nach Wahl 1,40 €
Portion Sahne 0,60 €

Gemischtes Eis mit Sahne
4 Kugeln nach Wahl
5,60

Gemischtes Eis ohne Sahne
4 Kugeln nach Wahl
5,00

„Amarettobecher“
mit Schokoladen- und Pistazieneis,
mit Amaretto, Amarettinis und Sahne
6,80

„Schokobecher“
mit Vanille- und Schokoladeneis,
Schokoladensauce und Sahne 6,80

Biere

Vom Fass:

0,5 l Landwehr-Pils	3,50
0,4 l Landwehr-Pils	3,30
0,25l Landwehr-Pils	2,50
0,5 l Radler	3,50
0,25l Radler	2,50

Flaschenbiere:

0,5 l Landwehr Bräu Helles Bier	3,50
0,5 l Altfränkisch dunkel /Landwehr Bräu	3,60
0,5 l Gutmann Hefeweizen	3,60
0,5 l Gutmann Hefeweizen alkoholfrei	3,60
0,5 l Landwehr Bräu -alkoholfrei-	3,60
0,5 l Landwehr Bräu Radler alkoholfrei, naturtüb	3,60

Alkoholfreie Getränke:

0,25l Frankenbrunnen Exquisit medium	2,10
0,5 l Frankenbrunnen Exquisit spritzig, medium, still	3,10
0,75l Frankenbrunnen Exquisit medium, still	4,10
0,2 l Saft	2,80
0,2 l Apfelsaftschorle	2,20
0,2 l Johannisbeersaftschorle	2,40
0,2 l Orangensaftschorle	2,40
0,2 l Traubensaftschorle	2,40
0,2 l Cola, Fanta, Spezi, Cola Zero	2,50
0,4 l Saft	4,50
0,4 l Apfelsaftschorle	3,10
0,4 l Johannisbeersaftschorle	3,30
0,4 l Orangensaftschorle	3,30
0,4 l Traubensaftschorle	3,30
0,4 l Cola, Fanta, Spezi, Cola Zero	3,40