



Unsere Küche hat geöffnet:

Montag-Dienstag, Freitag-Samstag

Von 17.30 Uhr bis 20.00 Uhr

Sonntags und Feiertags :

Von 11.30 Uhr bis 13.00 Uhr

Von 17.30 Uhr bis 20.00 Uhr

Das Restaurant schließt um 22 Uhr

Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Geänderte Öffnungszeiten betriebsbedingt möglich,
daher telefonische Reservierung erwünscht.

Aperitifs/ Longdrinks:

€

Quittenzauber

0,1l

4,20

Hausgemachter Quittenlikör mit fränkischem Secco

Secco Weiß

0,1l

3,80

von der Weingärtnerei Markelsheim

Fränkischer Kir

0,1l

4,20

Johannisbeerlikör mit fränkischem Secco

Grinch's Grüne Eleganz

0,1l

4,50

Selbstgemachter Grinchlikör mit fränkischem Secco

Unser Drink des Monats:

Gin- Winterberry

0,25l

6,80

Glory of Silence Pink Gin, mit Wildberry, Zimtsirup, rote Beeren und Rosmarin

Folgt uns auf Social Media:



GasthofZumSchwan



zumSchwan

Aktuelle Speisekarte unter:

<https://hotel-zum-schwan-rothenburg.de/speisekarte>



€

Salate und Vorspeisen:

Beilagensalat

5,40

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate, mit hausgemachtem Dressing

„Ziegen-Peter“

Eleganter Feldsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse

10,80

mit Walnüssen, Rote Beete Würfel, Grissini und Granatapfelkerne

Suppen:

Fränkische Hochzeitsuppe

6,80

in Rinderbrühe mit Backerbsen

Samtige Rote Linsensuppe



6,80

mit karamellisiertem Walnuß-Ingwer Knusper

Hauptgerichte:

Fränkischer Sauerbraten

18,80

mit Kartoffelknödeln und Blaukraut

Schnitzel „Wiener Art“ (in der Pfanne gebraten)

17,80

mit Pommes frites und Salat

„Bayrisches Cordon Bleu“

Schweinerückensteak mit Obatzd'n gefüllt

19,50

dazu Bratkartoffeln und Salat

Zwiebelrostbraten

Argentisches Rumpsteak, medium gebraten

27,80

mit Röstzwiebeln, serviert mit Pommes Frites



€

1 Paar Fränkische Bratwürste
mit Sauerkraut und Brot 11,60

„Schwäbisches Linsengericht“
Schweinefilet im Pfeffermantel, auf Linsengemüse
serviert mit hausgemachte Spätzle 21,80

Pulled Schäufele Burger
Laugen-Bun mit Pulled Schäufele
in hausgemachter Dunkelbeer BBQ-Sauce und Sauerkraut,
getopped mit karamellisierten Zwiebeln
dazu Pommes frites 16,20

Fischgerichte:

Gebratenes Lachsfilet
auf Meerrettich Wirsing mit Salzkartoffeln 24,80

Vegane Gerichte:



Balsamico-Linsen an winterlichem gebratenem Gemüse
serviert mit mariniertem Feldsalat und
Walnüssen aus dem eigenen Garten 15,20

Verführerische Dessert´s finden Sie auf unserer separaten Karte

Gerne können Sie von fast allen Gerichten auch kleinere Portionen bestellen.

Hierfür berechnen wir 2 € weniger.

Bei Umbestellungen auf Bratkartoffeln erlauben wir uns, 2,00 € extra zu berechnen.