

*„So lange Herz und Auge offen,
um sich am Schönen zu erfreuen, so lange darf man freudig
hoffen, wird auch die Welt vorhanden sein.“
Wilhelm Busch*

Liebe Gäste,

*wir freuen uns sehr, dass Sie Ihr diesjähriges Weihnachtsessen
bei uns im „Schwanen“ genießen.*

xxxxx

*Unsere wunderbaren Mitarbeiter im Hintergrund haben für Sie das
Haus festlich geschmückt und sorgen ungesehen
für Ihr Wohlbefinden.*

*Unser Küchenchef Marco Heller hat mit seinem Team für Sie
Feines aus Meer, Wald und Wiesen vorbereitet.*

*Unsere Service-Mitarbeiter freuen sich, Sie in Ihrer kostbaren
Lebenszeit, die Sie an diesem Weihnachten bei uns verbringen,
bestmöglich verwöhnen zu können.*

xxxxx

*Von Herzen bedanken wir uns bei Ihnen allen, daß Sie auch in diesem
aufregenden Jahr uns Ihr Vertrauen gegeben haben. Wir wünschen
Ihnen ein schönes Weihnachtsfest, sowie ein gesundes und
glückliches Neues Jahr in liebe- und friedvollem Miteinander!*



*Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr,
sondern kostet Geheimnisse.* Salvador Dali

Zur Einstimmung

Schwäbischer Weihnachtskir „rotfruchtig“ mit eingelegten Kumquats alkoholfrei 0,1 l 5,90
Weinmanufaktur Geiger, Schlat bei Göppingen

Christmas Kir Royal 0,1 l 8,50
Crémant de Loire brut mit Cassis - Johannisbeerlikör

Der Edel-Badener

2020 Pinot Noir Nature rosé Winzersekt brut 0,1 l 7,90
Charmant und charaktervoll!
Weingut Knipser, Pfalz

Erliesene Weine aus der Magnumflasche zum glasweise verkosten

Weiß

2016 Riesling „Halbstück“ trocken 0,1 l 8,90
Feinste Frucht, mineralisch, sehr konzentriert, großes Reifepotential!
Weingut Knipser, Pfalz

Rosé

2021 M Rosé Edition Leamati trocken 0,1 l 7,70
Fruchtig, elegant und frisch. Ein typischer Südfranzose – Kult!
Weingut Chateau Minuty, Provence, Frankreich

Rot

2020 „Torcicoda“ Primitivo Salento trocken 0,1 l 7,90
Powervoll, rund, weiches Tannin und ein nachhaltiges Finale!
Weingut Tormaresca, Apulien, Italien

Halbe Flaschen, wunderbar zu zweit genießen

Weiß

2022 Sancerre trocken 0,375 l 31,00
Aromatisch erfrischend mit exzellenter Struktur und feiner Mineralität im Finale!
Weingut Reverdy, Loire, Frankreich

Rot

2021 Insoglio del Cinghiale DOCG 0,375 l 39,00
Purpurrot von mittlerer Intensität, in der Nase blumige Noten von Veilchen und frischem Tabak, dazu Kirsche und Cassis. Intensiv und umhüllend mit reifen Tanninen. Frische Säure und ein sehr lebhafter Abgang. 20% Merlot, 45% Syrah, 13% Cabernet Franc, Rest andere Rebsorten.
Tenuta di Biserno, Antinori, Toskana, Italien

*Entdecken Sie eine Vielfalt von Festtagsweinen
in unserer umfangreichen Weinkarte.*

Hier geht's zu Ihrem Festessen

Zu jedem Hauptgang ist eine der beiden Suppen oder der Salat inklusive.

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

und frischem Schnittlauch

Kürbiscrèmesuppe *vegan*

mit Kernöl und Kürbiskernen

Gänseliesalat *vegan*

Winterliche Blattsalate mit leichter Kräutervinaigrette

Weitere Vorspeisen und Suppe

Gemischter Salatteller *vegan möglich*

Blatt- und Rohkostsalate mit schwäbischem Kartoffelsalat

Aufpreis 3,5

Feldsalat mit Birnen-Nussdressing *vegan möglich*

Speck und Kracherle

Aufpreis 3,5

Saltimbocca von der Jakobsmuschel

mit Karotten-Sternaniscreme und geschmorter Portwein Orangen-Chicorée

Aufpreis 14

Altschwäbische Weihnachtssuppe

mit Grießklößchen, Maultäschle und Eierstich-Sternle

Aufpreis 2

Außerdem

Steinofenbaguette vom Weltmeisterbäcker Schmid *tischweise*

mit gesalzener Butter und hausgemachtem Rote-Beete-Meerrettich-Dip

2 pro Person



Unser 3-Gang Weihnachtsmenü

Feldsalat mit Birnen-Nussdressing

Speck und Kracherle

oder

Altschwäbische Weihnachtssuppe

mit Grießklößchen, Maultäschle und Eierstich-Sternle



Knusprige Oldenburger Landente – frisch aus dem Ofen

mit Kartoffel- und Semmelknödel, Rotkraut
und Kompott von roten Äpfeln



Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Baiser-Schwänchen und Schlagsahne

Menü 53

Aus der grünen Küche

Süßkartoffelgnocchi *vegan* 32
mit Grünkohl, gebratener Petersilienwurzel, getrockneten Tomaten und vegane Beurre blanc

Ravioli mit Grana Padano und frischem Wintertrüffel 36
junger Blattspinat und Salbei-ButtersöÙle

Aus dem Meer

Gebratenes Zanderfilet 46
mit Meidelstetter Balsamicolinsen, Kartoffel-Speck-Pürée und Pernodschaum

Aus Wald und Wiesen

Rahm-Schnitzele vom Kalbsrücken 43
mit geschmelzten Spätzle, winterlichem Gemüse und Alb-Champignons in Thymian gebraten

Schwäbischer Festtags-Rostbraten 44
mit Portwein-Schalotten, geschmortem Spitzkraut und geschmelzten Spätzle

Wildschwein-Sauerbraten in weihnachtlichen Gewürzen geschmort 41
mit Kräuter-Schupfnudeln, Rosenkohl und Balsamico-Sauerkirsch-SöÙle

Knusprige halbe Oldenburger Landente – frisch aus dem Ofen - 46
mit Kartoffel- und Semmelknödel, Rotkraut und Kompott von roten Äpfeln

Ochsenbäckchen in Burgunder geschmort 39
mit Kartoffel-Baumkuchen und glacierten Vanille-Möhrchen

Desserts

Eisspezialitäten vom Bio-Bauernhof aus dem Lautertal – pro Riesenkugel	6
Schokolade, Walnuß, Erdbeer, Vanille, Amarena-Kirsch, Zitronensorbet	
zusätzlich mit einem „Schuss“ Eierlikör oder Schokosoße extra	3
Portion Sahne	2
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	12
mit Baiser-Schwänchen und Schlagsahne	
Warme Apfelküchle in Zimtzucker	12
mit Preiselbeeren, Vanille-Eis und warmer Vanillesoße	
Eine Nocke Mousse von der Valrhona Schokolade	8
mit geschlagenem Bauernrahm und Schnapskirschen am Stiel	
Crème brûlée von der Tonkabohne	12
mit eingelegten Sternanis-Mandarinen	
Kick it!	6
Kugel Vanille-Eis mit Espresso	

Spickzettel

Grana Padano:

Der Grana Padano ist ein langsam reifender halbfetter Hart- und Reibkäse aus Kuhmilch. Er gehört neben Parmesan und Mozzarella zu den bekanntesten und beliebtesten Käsesorten Italiens.

Weihnachtliche Gewürze:

Hier nutzen wir vor allem Piment (Nelkenpfeffer), Sternanis, Zimt, Wacholder und Muskat.

Saltimbocca:

Ursprünglich stammt sie aus der römischen Küche bzw. im römischen Dialekt: Salt' im bocca! („Spring in den Mund!“) – die Jakobsmuschel wird in Parmaschinken und Salbei gebraten.

Baiser:

Auch oft als Meringue bekannt oder schwäbisch „Schäumle“, ist ein Schaumgebäck aus gezuckertem Eischnee.

„Schneeflöckchen“ Kindermenü

„Schwanensee“ Flädlesuppe
7



„Peppa Wutz“
Paniertes Schnitzele vom Kalb mit pommes frites
19



„Frozen“ Vanille-Eis mit Smarties und Wäffele
4

3-Gang Menü pro Kind 28

Kinderkärtle

„Robin Hood“ Teller mit Besteck zum Räubern bei Mami und Papi was schmeckt	0
„Schwanensee“ Flädlesuppe	7
„Peppa Wutz“ Paniertes Schnitzele vom Kalb mit pommes frites rot/weiß	19
„Bob der Baumeister“ Spätzle mit feinem Rahmsößle	7
„Paw Patrol“ pommes frites rot/weiß	6
„Frozen“ Olaf's Lieblingsbecher Vanille-Eis mit Smarties und Wäffele	4

