



Silvester 2024

Liebe Gäste und Freunde des Schwanen,

wir laden Sie herzlich ein, das Jahr 2024 gemeinsam mit uns festlich ausklingen zu lassen! 🍷
Im Schwanen erwartet Sie eine Mischung aus Tradition und guter Laune: klassische Silvesterbräuche, mystische Glücksorakel, Würfel- und Kartenspiele, der unverzichtbare Glücksklee – und natürlich ein festliches Essen, das Ihren Gaumen zum Strahlen bringt.

Was wir für Sie in petto haben:

1. Der Abend beginnt gemütlich zwischen 18:30 und 19:30 Uhr und endet gegen 23:00 Uhr, so können Sie zuhause in Ruhe das Neue Jahr willkommen heißen 😊
2. Unser Silvester-Arrangement: Starten Sie mit einem Aperitif und stellen Sie sich dann Ihr individuelles 4-Gang-Menü aus unserer Silvesterkarte zusammen. **Preis: 125,00 €.**
3. Kinder **unter 14 Jahren** dürfen gerne aus der leckeren Kinderkarte wählen

Und jetzt heißt es: Tisch sichern!

Reservieren Sie unter **07123-9460**, bevor alle Tische vergeben sind. Sie wissen, wie das mit den besten Plätzen läuft... Alle weiteren Infos, von Übernachtungsmöglichkeiten bis hin zu Stornobedingungen, finden Sie auf unserer Website.

Lassen Sie uns zusammen auf das Ende von 2024 anstoßen – stilvoll, fröhlich und mit einem Feuerwerk an Genuss und Stimmung!

Mit besten Grüßen und Vorfreude,

Ihr Schwanen-Team und Ihre

Familie Wetzel

Tut-Gut-Scheine verschenken
Silvester zu
Weihnachten
verschenken!

Kleine Gaumenschmeichler



Vorspeisen

„Silvester Star“ Raclette

La Ratte Kartoffeln und frischer Perigon Wintertrüffel

oder

Maki Rolle vom Taschenkrebs

mit gepickelten roten Zwiebeln, Japan-Mayo, Wasabi creme und roter Shisokresse

oder

Carpaccio vom hausgebeizten Rehnüsschen

mit Apfel-Sellerie-Salat, Preiselbeeren und kandierten Walnüssen

oder

Feldsalat mit eingelegter Bunter Bete

Ziegenkäse Wan-Tan und Orangenblütenhonig

Suppen

Limonen-Kokos-Süppchen

mit gepufftem Wildreis und Korianderöl

oder

Consommé double

mit hausgemachten Markklößchen

Hauptgerichte

Rinderfiletsteak mit Ochschwanzragout

an Burgunderjus, mit Annakartoffeln und Schmorgemüse

oder

Gebratenes Filet vom Glattbut

an Krustentierschaum, Hummerravioli und geschmortem Portwein-Chicorée

oder

Roulade vom Schwarzfederhuhn mit Morcheln gefüllt

an EstragonsöÙle, Selleriepüree und Schwarzwurzeln

oder

Gebratener Hirschkalbsrücken

an Hagebuttenjus, Süßkartoffel-Schupfnudeln und Grünkohl mit Rosinen und Pinienkernen

oder

Falafel von der Hohenloher schwarzen Kichererbse

mit orientalisch gewürzter Ofenkarotte, Granatapfel und Joghurt mit frischer Minze

Krönender Abschluss

Glitzerndes Silvester Gala Dessert-Büffet