



GASTHAUS SCHWANEN

MENÜ

Selbstgebackenes Brot & Apfel-Griebe-Schmalz

*

VORSPEISE

Frühlingssalat in Blütenhonig-Vinaigrette
Gepickeltes Gemüse & Dinkel-Grissini 9,20

*

Unser Wildschweinschinken aus dem
Wacholderrauch & Schwarze, eingelegte Nuss
Walddorfsalat 16,50

*

Gezupfte Schwarzwälder Räucherforelle
& mariniertes Zitronengras-Gemüse 16,50

*

WARME VORSPEISE & SUPPE

Zwiebelsüppchen & Bergkäse-Crouton 9,20

*

Unsere Ochschwanz-Raviolis mit
brauner Burgunder-Trüffelbutter

Vorspeise oder Zwischengericht 16,50

Hauptgang 24,50

*

Spinat-Risotto & Kräuterseitlinge (Vegetarisch)

Vorspeise oder Zwischengericht 16,50

Hauptgang 23,50

HAUPTGANG

Kalbskutteln mit Borlotti-Bohnen
Tomaten, Kartoffeln & gesalzenem Ricotta 24

*

Junges Wildschwein in Milch & Honig geschmort
dazu Butterknöpfe 26,50

*

Coq au Vin blanc mit Estragon & hausgemachte Nüdeli 28,50

*

Rückensteak vom Weiderind unter der
Pommery-Senfkruste & Kartoffel-Gratin 29,90

*

Gegrilltes Saiblingsfilet, Spinat-Risotto
Salzzitronen-Jus 31

NACHSPEISE

Rohmilchkäse-Auswahl, Chutney & unser Nussbrot 12,50

*

Geeister Mascarpone Nougat Knödel & Mangomark 9,90

*

Zimtige Apfelkühle & unser Quarkeis 9,90

*

Badisches Zopftäschle, Zwetschgenröster & Vanillerahmeis 9,90

*

Sorbet von unseren Quitten & Quittensecco 7,90

Menü

3 Gang € 42 / 3 Gang mit Fisch-HG € 45

3 Gang ohne Dessert € 45

4 Gang € 52 / 5 Gang € 59

Für den kleinen Hunger „Warme Vesper“

Tagessuppe 7,50

Selbstgemachte Wildschweinbratwurst`l mit Butterknöpfe 16,50

Kleine Portion: 13,50

2 Spiegeleier aus unserem Hühnergarten mit Butter & Brot 8,90

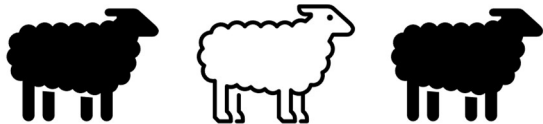
Genuss mit gutem Gewissen

Wir engagieren uns für den verantwortungsvollen Umgang mit den begrenzten Ressourcen unserer Erde. Deshalb legen wir großen Wert darauf, beim Transport unnötige Wege zu vermeiden und beziehen unsere Rohstoffe, wenn möglich bei uns persönlich bekannten Lieferanten aus der Region.

Um unsere Speisen stetig zu verbessern, setzen wir auch auf hochwertige, zertifizierte und biologisch nachhaltig angebaute Zutaten sowie auf fair gehandelte Rohstoffe.

Einen Teil unseres Stroms erzeugen wir selbst mit unsere Fotovoltaik Anlage, warmes Wasser kommt von der Sonne, geheizt wir im Gasthaus Schwanen ausschließlich mit Hackschnitzel, unsere Villa Pfarrhaus mit Holz-Pellets und das Gästehaus Malermeisterhaus mit unseren neuen Stückholzofen!

In unseren Streuobstwiesen kommen unsere Biologischen Rasenmäher „unsere lebendigen 4-Beiner mit Wolle“ zum Einsatz



Natürlich sind wir nicht perfekt! Aber wir arbeiten daran,
jeden Tag!