



ZUM NEUEN SCHWANEN

Sehr geehrte Gäste,

unser Restaurant

„zum neuen Schwanen“

heißt Sie herzlich Willkommen!

Überzeugen Sie sich selbst

und lassen Sie sich

von unserem engagierten Team verwöhnen.

Wir sind erreichbar

Tel.: 069 / 27 24 30 16

Fax: 069 / 27 24 04 41

Homepage: <http://www.zum-neuen-schwanen.de>

E-Mail: info@zum-neuen-schwanen.de

Sommeröffnungszeiten

Do - Di: 15⁰⁰ - 23⁰⁰

So & Feiertags: 11³⁰ - 22⁰⁰

Mittwoch Ruhetag!

Gerne öffnen wir auch unter der Woche

bei Reservierungen ab 10 Personen

schon mittags ab 12 Uhr für Sie!



ZUM NEUEN SCHWANEN

Vorspeisen

Vitello Tonnato

(dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße)

€ 9,-

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und frischem Basilikum

€ 7,50

Rindercarpaccio mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

€ 11,50

Handkäs ' mit Musik (nach unserer Art)

€ 4,80

Frankfurter Grüne Soße mit halbiertem Ei dazu Salzkartoffeln

€ 7,90

Guazzetto misto mare,

Italienischer Fischeintopf mit frischen Kräutern

€ 12,-

Salate

Rucolasalat mit frisch gebratenen Calamaretti

€ 11,50

Gemischter Salat mit Putenstreifen

€ 10,90

Gemischter Salat mit Roter Beete, Pilzen und Parmesanspalten

€ 9,-

Gemischter Salat als Beilage

€ 3,50

Gegrillte Scampi auf Rucolasalat mit Kirschtomaten

€ 15,-



ZUM NEUEN SCHWANEN

Suppe

Zwiebelsuppe serviert mit geröstetem Brot und Käse
€ 5,90

Tomatencremesuppe
€ 5,50

Kartoffelsuppe mit Rucola und Speck
€ 5,50

Pasta

Risotto nach der Saison
€

Gnocchi verdi al branzino, hausgemachte grüne Spinatgnocchi mit Wolfsbarsch
€ 13,90

Spaghetti mit frischen Calamaretti
€ 9,50

Hausgemachte Gnocchi alla Sorrentina mit Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum
€ 8,50

Hausgemachte Lasagne mit mariniertem Lachs und Zucchini-scheiben, dazu kleiner Salat
€ 10,90

Hausgemachte Lasagne mit kleinem Salat
€ 8,90

*Hausgemachte Cannelloni mit Spinat/Ricotta gefüllt und Käse überbacken ,
dazu kleiner Salat*
€ 8,90

Auf Wunsch!

***Für unsere Junior- und Senioregäste auf
jedes Pastagericht € 2,- Rabatt***



ZUM NEUEN SCHWANEN

Fleisch

*Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter
(200 - 220g Rohgewicht) dazu Rosmarinkartoffeln und
einen kleinen Salat
€ 17,90*

*Scaloppina alla Sorrentina
(vom Schwein mit frischen Tomaten und Mozzarella)
serviert mit Rosmarinkartoffeln
€ 12,90*

*Gegrilltes Stubenküken (ca. 500g) mit Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat
€ 14,90*

*In Merlotwein geschmorte Rinderbäckchen
auf Kartoffelpüree
€ 15,90*

*Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
€ 14,90*

*Lammkrone auf Kartoffelpüree und Gemüse
€ 18,50*

*Schnitzel Wiener Art mit frischen Pommes frites
€ 9,90*

Dazu steht eine hausgemachte Soße zur Auswahl je € 1,90

- Jägersoße • Pfeffersoße • Merlotsoße • Zwiebeln in der Pfanne gebraten*
- Frankfurter Grüne Soße*

Auf Wunsch!

**Für unsere Junior- und Senioregäste auf
jedes Hauptgericht € 3,- Rabatt**



ZUM NEUEN SCHWANEN

Fisch

*Doradenfilet, grundsätzlich grätenfrei, gegart in
Pecorinikäse-Kirschtomatensoße verfeinert mit Minze dazu
Salzkartoffeln und Gemüse*
€ 17,50

Lachsfilet vom Grill mit Salzkartoffeln und Gemüse
€ 15,90

*Filetto di branzino alla siciliana,
Wolfsbarschfilet mit Taggiascaoliven, Kapern und Kirschtomaten,
dazu Salzkartoffeln und Gemüse*
€ 19,90

Frittierte Calamaretti und Zucchini
€ 15,50

Auf Wunsch!

**Für unsere Junior- und Seniorengäste auf
jedes Hauptgericht € 3,- Rabatt**

Hausgemachte Desserts

Tiramisù
€ 5,-

Crème Brûlée
€ 5,50

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!



ZUM NEUEN SCHWANEN

Alkoholfreie Getränke

	<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
<i>Cola</i> ^{1, 2, 3}	€ 2,10	€ 4,10
<i>Cola Light</i> ^{1, 2, 3}	€ 2,10	€ 4,10
<i>Fanta</i> ^{1, 2, 3}	€ 2,10	€ 4,10
<i>Sprite</i> ^{1, 2, 3}	€ 2,10	€ 4,10
<i>Bitter Lemon</i> ^{1, 4}	€ 2,30	€ 4,50
<i>Apfelsaft/-schorle</i>	€ 2,10	€ 4,10
<i>Orangensaft</i>	€ 2,10	€ 4,10
<i>Bananensaft</i>	€ 2,10	€ 4,50
<i>Kirschsafft</i>	€ 2,10	€ 4,50

	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
<i>Gerolsteiner Pur</i>	€ 1,70	€ 4,10
<i>Gerolsteiner Medium</i>	€ 1,70	€ 4,10

Aperitiv

<i>Campari soda / orange</i>	€ 5,-
<i>Martini Bianco / Rosso</i>	€ 5,-
<i>Hugo</i>	€ 5,90
<i>Sherry medium / dry</i>	€ 5,-
<i>Prosecco 0,1</i>	€ 4,50
<i>Spritz Aperol</i>	€ 5,90



ZUM NEUEN SCHWANEN

Unsere Biere von Schlappeseppel

	<i>0,2l</i>	<i>0,3l</i>	<i>0,4l</i>
<i>Pils</i>	€ 2,30		€ 3,90
<i>Alkoholfreies Pils</i>		€ 2,50	
<i>Kellerbier</i>	€ 2,30		€ 3,90
<i>Dunkelbier</i>	€ 2,30		€ 3,90
	<i>0,5l</i>		
<i>Hefeweizen</i>	€ 4,10		
<i>Alkoholfreies Hefeweizen</i>	€ 3,90		
<i>Kristallweizen</i>	€ 4,10		
<i>Dunkelweizen</i>	€ 4,10		

Apfelwein

<i>Kelterei Walther (Bruckköbel)</i>	<i>0,25l</i>	€ 1,80
<i>Kelterei Walther (Bruckköbel)</i>	<i>0,5l</i>	€ 2,90
<i>Bembel</i>	<i>1l</i>	€ 5,70
<i>Bembel</i>	<i>2l</i>	€ 11,00
<i>Flasche Wasser zum Bembel</i>		€ 2,90



ZUM NEUEN SCHWANEN

Rotwein aus der Flasche

	0,75l
<i>Chianti Superiore 2011, Usiglian del Vescovo, Palaia-Italia (trockener italienischer Klassiker)</i>	€ 19,50€
<i>Primitivo quota 29, Salento-Italia 2012 (fruchtige Beerendaromen, samtiger Abgang)</i>	€ 21,-
<i>Maimone, Cannonau de Sardegna 2010 (sechs bis acht Monate im Holzfaß gereift, Beerendaromen)</i>	€ 21,-
<i>Rosso di Montalcino, La Lecciaia 2011, Montalcino-Italia (DOC Qualitätssiegel)</i>	€ 29,-
<i>Vollmond, Weingut Gehring Nierstein (Rheinhessen), (trockener Rotwein Cuvee, enthält Sulfite)</i>	€ 27,50
<i>Barolo, Rocche di Castelletto 2009, Canale-Italia (der namhafteste italienische Rotwein !)</i>	€ 49,-
<i>Brunello di Montalcino, La Lecciaia 2009, Montalcino-Italia (im Barriquefass ausgebauter Edeltropfen)</i>	€ 49,-



ZUM NEUEN SCHWANEN

Weißwein aus der Flasche

	0,75l
<i>Pinot Grigio, Toblar Venezia Giulia 2013 (fruchtig, angenehme Säure, italienischer Klassiker)</i>	€ 19,-
<i>Chardonnay Poggiobello, Manzano 2013 (trocken, anregende Obstaromen)</i>	€ 19,-
<i>Vernaccia di San Gimignano 2013, Teruzzi & Puthod (frische Fruchtaromen, leicht am Gaumen)</i>	€ 19,-
<i>Riesling vom Silberberg 2014, Karl Pfaffmann, Walsheim (Pfalz) (trocken, fuchtig, angenehme Säure)</i>	€ 21,-
<i>Lugana Pratello, Catulliano, Vendemmia 2014 (frisch, aromatisch, ausgewogene Mineralien)</i>	€23,50
<i>Lugana Ca dei Frati, I Frati 2014 (Florale Aromen und von exotischen Früchten, viele Mineralien)</i>	€ 29,-



ZUM NEUEN SCHWANEN

offene Weine

<u>Weiß</u>	0,2l
<i>Chardonnay delle Venezie</i> (trocken)	€ 4,50
<i>Pinot Grigio delle Venezie</i> (fruchtig, angenehme Säure)	€ 4,50
<i>Riesling, Karl Pfaffmann,</i> <i>Walsheim (Pfalz) 2014</i> (trocken, spritzig)	€ 4,50
<i>Frizzantino Vino Frizzante dell `Emilia</i> (lieblicher Perlwein)	€ 4,50
<i>Regaleali, Sicilia 2014</i> (fruchtig, viel Sonne, Zitronenaromen)	€ 4,90
<i>Lugana Pratello 2014</i> (frisch, aromatisch, ausgewogene Mineralien)	€ 6,90
<u>Rosé</u>	
<i>Chorus Cerasuolo d`Abruzzo 2013</i> (trocken)	€ 4,50
<u>Rot</u>	
<i>Montepulciano d`Abruzzo,</i> <i>Vini del Doge 2011 (trocken)</i>	€ 4,50
<i>Merlot Toblar Ros,</i> <i>Venezia Giulia</i> (klassische Traube, angenehme Süße)	€ 4,50
<i>Primitivo Salento, Grandi Mura,</i> <i>Manduria 2014</i> (fruchtige Beeren- und Holzaromen)	€ 4,50
<i>Lambrusco dell`Emilia,</i> <i>Vino Frizzante Dolce (lieblicher Perlwein)</i>	€ 4,50

Prosecco

<i>Habitue Maccari,</i>	0,1l	0,75l
<i>Conegliano-Italia (Extra Dry)</i>	€ 4,50	€ 26,50



ZUM NEUEN SCHWANEN

Heiße Getränke

<i>Espresso</i> ³	€ 1,80
<i>Kaffee</i> ³	€ 2,10
<i>Cappucino</i> ³	€ 2,50
<i>Latte Macchiato</i> ³	€ 3,10
<i>Doppelter Espresso</i> ³	€ 2,80
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	€ 2,80
<i>Tee</i>	€ 1,80

Spirituosen

	0,2cl
<i>Amaretto</i>	€ 3,-
<i>Ramazotti</i>	€ 3,-
<i>Limoncello</i>	€ 3,-
<i>Grappa</i>	€ 4,50
<i>Fernet branca</i>	€ 3,-
<i>Sambuca</i>	€ 3,-
<i>Vecchia Romagna</i>	€ 4,-
<i>Williamsbirne / Mirabelle</i>	€ 4,-
<i>Cynar</i>	€ 3,-
<i>Haselnußgeist</i>	€ 4,50
<i>Mispelchen</i>	€ 4,50

1. Farbstoff
2. Benzoesäure
3. Koffeinhaltig
4. Chininhaltig