



Gültig ab 13.04.2024

Öffnungszeiten: 7 bis 23 Uhr & warme Küche: 11:30 bis 22 Uhr

## Speisekarte Suppen & Vorspeisen

<b>Karottenorangensuppe</b> Kräuteröl   Sumach Carrot orange soup   herbal oil   sumac	8,70
<b>Kräuter - Kartoffelcremesuppe</b> Krabben   Tomaten-Concassée Herbs potato soup   crabs   tomato concasse	9,50
<b>Spargelsüppchen im Duett</b> von weißen und grünen Spargeln <sup>6/21</sup> Asparagus soup with white and green asparagus	8,90
<b>Spargel Bruschetta</b> Sautierter Spargel   Tomate   Büffelmozzarella   grünes Pesto auf zwei krossen Stück Baguette Sautéed asparagus   tomato   buffalo mozzarella   green pesto on two crusty pieces of baguette	12,90
<b>Frühlingsalat</b> Grüner Spargel   Kirschtomaten   pochiertes Ei Spring salad   green asparagus   cherry tomatoes   poached egg	16,50
<b>Lachsforellentatar</b> Pumpernickel   Avocado   Salat Bouquet Salmon trout tartare   pumpernickel   avocado   salad bouquet	18,50
<b>Carpaccio vom Rind</b> <sup>23, 24, 26</sup> Pilze   Parmesanblättchen   Rucola Carpaccio of beef   mushrooms   Parmesan leaves	17,90

## Hauptspeisen

<b>Schwanefelder Club-Style Burger</b> <sup>5, 7, 18, 21, 23, 26, 27</sup> bestes frisch durchgelassenes 200g Rinderhackfleisch   nach Wunsch gegrillt   Salat   Tomate   rote Zwiebel   saure Gurke   hausgemachte Barbecue Sauce   Bacon   Leerdamer   selbstgebackenes Burgerbrötchen   Süßkartoffel - Pommes Frites   Zitronen-Pfeffer-Aioli Club-Style Burger best freshly drained 200g minced beef   grilled as desired   lettuce   tomato   red onion   sourcucumber   homemade barbecue sauce   bacon   Leerdamer   homemade burger bun   sweet potato fries   lemon pepper Aioli	21,50
mit Fritten "Schwanefeld Style"	+2,00
<b>Geschmorte Ochsenbacke</b> <sup>6, 18</sup> Karotten - Sellerie - Champignon Gemüse   Kartoffelpüree Braised ex cheek   Carrots - celery - mushrooms   triplets	24,50
<b>Betrunkenes Kaninchen</b> Kartoffelchips   Romanesco Drunk rabbit   potato chips   romanesco	25,90
<b>Schweinefilet im Kräutermantel</b> <sup>18, 21, 23, 26, 90</sup> Kartoffelrösti   Möhrchen   gebratene Pilze Pork fillet   potato rösti   carrots   mushrooms	26,90
<b>Maishähnchenbrust</b> Tagliarini   Kirschtomaten   leichtem Kokos-Kräuterrahm   Grana Padano Corn chicken breast   cherry tomatoes   light coconut herb cream   Grana Padano	25,90
<b>Lammrücken</b> Ratatouille Gemüse   Rustikale Kartoffelchips Back of lamb   ratatouille vegetables   rustic potato chips	29,90
<b>Argentinisches Rinderfilet 200g</b> Rustikale Kartoffeln   Pilze   Spinat Argentinian fillet of beef 200g   rustic potatoes   mushrooms   spinach   sour cream	42,50

## Spargelgerichte

<b>Portion Frischer Spargel aus dem Nierschütz</b> 500g Rohgewicht Spargel   Sauce Hollandaise oder braune Butter   Kartoffeln 500g raw weight asparagus   Hollandaise sauce or brown butter   potatoes	21,50
<b>dazu gekochter / roher Schinken</b> plus cooked   raw ham	zzgl. 9,50
<b>dazu paniertes Kalbsschnitzel</b> <sup>16,19</sup> served with breaded veal escalope	zzgl. 19,90
<b>dazu Rinderzunge</b> served with ox tongue	zzgl. 15,50
<b>dazu Faröer Lachs auf der Haut gebraten</b> served with salmon fillet	zzgl. 19,90
<b>dazu Rumpsteak vom argentinischen Weiderind</b> zzzgl.	22,50
<b>Spargel „Art des Hauses“</b> Schinken   Ei Tomate   Pilze   überbacken   Sauce Hollandaise   Kartoffeln ham   egg tomato   mushrooms   au gratin   hollandaise sauce   potatoes	29,90

## Fisch & Meer

<b>Forelle vom Fischerhof Peschel</b> <sup>6, 18, 21, 22</sup> in Butterschmalz gebraten   mit Kräutern & Zitrone gefüllt   Mandel   Brokkoli Petersilienkartoffeln Trout from Fischerhof Peschel   fried in butter   filled with herbs & lemon   almond   Broccoli   Parsley potatoes	25,90
<b>Lachs</b> Hummus   Kichererbsen-Gurken-Gemüse Salmon   hummus   chickpea and cucumber vegetables	28,90

## Veggie / Vegan

<b>Fritten „Schwanefeld Style“</b> <sup>18,23</sup> Blackendgewürz   rote Zwiebeln   Peperoni   Koriander   creme Fries „Schwanefeld style“	11,90
<b>Spargel Risotto</b> Grüner Spargel   Cherrytomaten   Frischkäse   Walnüsse Asparagus risotto   green asparagus   tomatoes   Bricheese   walnut	19,90
<b>Tagliarini mit Spargel</b> Garnelen   Kirschtomaten   leichtem Kokos-Kräuterrahm   Grana Padano Shrimps   cherrytomatoes   light coconut herb cream   Grana Padano	22,50
<b>Hummus</b> Chicorée   Romanesco   Kirschtomaten Hummus   chicory   romanesco   cherrytomatoes	19,50

## bis 17.00 Uhr

<b>Geflügelragout im Näpfchen</b> <sup>3,5;18;22;23;25</sup> mit Käse überbacken   Ofenbrot Chicken ragout gratinated with cheese   baguette	8,90
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Spezialität des Hauses

## ab 17.00 Uhr



<b>Beefsteak Tatar am Tisch zubereitet</b> <sup>18,23,26</sup> mild   medium oder feurig gewürzt   Sardellenfilets   Kapern   Zwiebeln   Senf Schwarzbrot   Butter Beefsteak tartare prepared at the table mild   medium or fiery seasoned anchovy fillets   capers   onions   mustard   brown bread   butter	25,50
auf Wunsch mit Cognac	+ 6,00

## Desserts

<b>Pralinen</b> aus unserer eigenen Schokoladenmanufaktur chocolate candy from our own chocolaterie	pro Praline	1,50
<b>eine Kugel hausgemachtes Sorbet des Tages</b> one scoop of homemade sorbet of the day		3,50
<b>Matsch am Balken - Eis am Stiel</b> Mud on the beam - popsicles		4,00
<b>Affogato</b> Vanilleeis mit Espresso Affogato   vanilla ice cream with espresso		5,80
<b>Kaffeegedeck</b> Kännchen Kaffee oder Pott   ein Stück Torte oder Kuchen hausgemacht coffee cover   Pot of coffee or pot   one piece of homemade cake		7,90
<b>Tapioka</b> Karamellbananen   Rum Tapioca   caramel bananas   rum		8,90
<b>Spargelais</b> Rhabarber ragout   Chili Crunch Asparagus ice cream   Rhubarb ragout   Chili crunch		
<b>Crêpe mit frischen Erdbeeren</b> <sup>18, 21, 23</sup>	15,50	
mit Ouzo am Tisch flambiert   cremiges Vanille Eis   grüner Pfeffer Crepe with fresh strawberries flambéed at the table with ouzo   creamy vanilla ice cream Green pepper		

## Kuchen und Torten

aus unserer Konditorei nach Tagesangebot  
cakes and pies | from our confectionery to the daily offer



**Eisbecher & Eis** Schauen Sie in unsere Eiskarte!  
Sundae & Ice Cream | take a look at our icecream-menu!



Kochen mit Leidenschaft und Leichtigkeit!



freies WLAN  
Passwort: schwanefeld

## Getränkekarte

### Aperitifs

<b>CHANDON</b> Garden Spritz	0,15 l	12,50
	0,75 l	65,00
 Sekt "Edition Schwanefeld"	0,1 l	5,00
„Rosato Mio“		8,50
Sekt   Ramazzotti Rosato   Basilikum		
 „Aperol Sprizz“	0,2 l	8,50
Aperol   Prosecco   Spritzer Wasser   Orangenscheibe		
„Hugo“	0,2 l	8,50
Prosecco   Holunderblüte   Spritzer Wasser   frische Minze		
Campari Orange	0,2 l	8,50
Campari Soda	0,2 l	8,50
Martini Vermouth	5 cl	5,50
Bianco, Rosso, Extra dry		
Sandemann Sherry	5 cl	5,50
dry, medium oder cream		
Sandemann Portwein	5 cl	5,50
Tawny   White		

### Alkoholfreie Getränke

#### Mineralwasser

Oppacher Classic	0,25 l	3,50
spritzig, medium oder still		
Oppacher Classic	0,7 l	7,90
spritzig, medium oder still		

#### Soft Drinks

Fritz-Limo-Orange	0,33 l	3,90
Fritz-Limo-Zitrone	0,33 l	3,90
Fritz-Kola	0,33 l	3,90
Mischmasch	0,33 l	3,90
Hausgemachte Limo's	0,4 l	7,90
Thomas Henry	0,2 l	4,20
Tonic Water   Bitter Lemon   Ginger Ale		
Säfte von Granini	0,2 l	3,90
Orange   Apfel   Grapefruit	0,4 l	6,30
Banane   Kirsch   Tomate		
Johannisbeere   Traube		

### Heißgetränke

Tasse Kaffee		3,50
Kännchen Kaffee		6,50
Espresso		3,10
Cappuccino		4,30
Milchkaffee		4,90
Latte Macchiato		5,40
Eisles Tea Diamond	Glas	3,50
Pfefferminz   Kamille   Sommerbeere   Vita Orange		
Tea Spa Magica   Assam   Darjeeling   Rooibos Vanille   Grüntee		
Kräutergarten		

### Spezialitäten aus unserer

Sächsisch-Thüringische  Schokoladen-Manufaktur

Trinkschokolade <sub>21</sub>		4,30
Zartbitter   Chili   Vanille   Amaretto   Pfefferminz   saisonal		
Weiße   Weiße Vanille   Weiße Erdbeere		
Vollmilch   Vollmilch Zimt   Vollmilch Karamell		
Trinkschokolade mit Kick		6,80
Zartbitter mit Cointreau   Rum   Weinbrand   Amaretto		
Glühwein Sachsenobstrot		6,50
Wackerbarth Glühwein Weiß und Heiß		7,50


## Biere vom Fass

Köstritzer Edelpils	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,90
Köstritzer Schwarzes	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,90
Paulaner Weizenbier	0,3 l	4,50
naturtrüb	0,5 l	5,90
Radler oder Diesel	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,90

### Flaschenbiere

Paulaner Weizenbier	0,5 l	5,90
dunkel   kristall	0,3 l	4,50
Radeberger alkoholfrei	0,33 l	4,80
Paulaner alkoholfrei	0,5 l	5,90

### Weißweine

 Pinot Grigio DOC Venetien/Italien	0,2 l	8,70
Delle Venezie	0,1 l	4,90
kräftig mit schönem Zusammenspiel von Frucht und Säure trocken		
Riesling QbA Pfalz/Deutschland	0,2 l	8,70
Julius Kimmle	0,1 l	4,90
milde Säure   ausgeprägte Frucht   harmonisch und rund halbtrocken		
Müller-Thurgau QbA Saale/Deutschland	0,2 l	8,70
WG Freyburg	0,1 l	4,90
leichter   eleganter Wein mit milder Säure trocken		

454 ELBKILLOMETER Prinz zur Lippe	0,2 l	11,50
Weingut Schloss Proschwitz	0,1 l	6,90
aus den Rebsorten Riesling/Müller-Thurgau/ Goldriesling und Elbling   fruchtig trocken		

### Roséwein

 Blauer Portugieser Rosé	0,2 l	8,70
Markus Pfaffmann	0,1 l	4,90
harmonisch   saftig süßfruchtige Art feinherb		

### Rotweine

 Montepulciano DOC D`Abruzzo/Italien	0,2 l	8,70
dunkelrot mit feinherber Frucht   nachhaltigem Bukett trocken	0,1 l	4,90
Dornfelder QbA Pfalz/Deutschland	0,2 l	8,70
Richard's	0,1 l	4,90
Bouquet erinnert an Schwarzkirschen und rotes Obst halbtrocken		
Merlot Villa San Martino	0,2 l	8,70
trocken	0,1 l	4,90
454 ELBKILLOMETER Prinz zur Lippe	0,2 l	11,90
Weingut Schloss Proschwitz	0,1 l	7,20
Qualitätswein, Regent u. Spätburgunder trocken, bunter Strauß roter Früchte		
Koonunga Hill Australien -Shiraz	0,2 l	13,50
Trocken, Warmherzig, opulentes Bouquet	0,1 l	8,90

**Culinary**  
Kochschule  
Schwanefeld

### Kochen mit Leidenschaft und Leichtigkeit!

Viele Kurse in unserer Kochschule mit Ronny Otremba  
Termine hierzu finden Sie unter [www.schwanefeld.de](http://www.schwanefeld.de) oder  
Telefonisch unter 03764 405 636

Wir freuen uns auf Sie!