



Goldener Schwan

Eine kulinarische Reise durch Deutschland

Der Goldene Schwan seit 1438

1438

Erste Erwähnung als Weinschenke

Der *Goldene Schwan* wurde 1438 erstmals als Weinschenke urkundlich erwähnt. Durch seine zentrale Lage am Markt entwickelte er sich zu einem wichtigen Ort des Weingenusses und zu einem beliebten Treffpunkt für Händler, Pilger und Bürger im sozialen und wirtschaftlichen Leben der Stadt.

17. Jh.

Umbenennung von *Wolf* zu *Schwan*

Im 17. Jahrhundert trug das Gebäude den Namen *Zum Wolf*. Erst später wurde es in *Zum Schwan* umbenannt, weil man dem Haus ein neues Wappentier, den Schwan, zuordnete.

Nach
1945

„Schlemmerlokal“ der Nachkriegszeit

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der *Goldene Schwan* zu einem der ersten neuen „Schlemmerlokale“ und entwickelte sich schnell zu einem beliebten Anlaufpunkt für die vom Krieg gezeichnete, hungrige Bevölkerung.

2025

Neueröffnung mit neuem Konzept

Nach der Schließung im Jahr 2024 übernimmt Gastronom Lucas Bormuth das Gebäude mit dem Ziel, die Tradition des *Schwans* zu bewahren und zugleich mit einem einzigartigen Konzept neu zu beleben. Seit August 2025 ist der Schwan wieder geöffnet, so wie ihr ihn heute erlebt!

Gratis Überraschung!*

Folgt uns auf Instagram und zeigt das einer Kellnerin oder einem Kellner. Dann bekommt ihr eine Überraschung von uns aufs Haus!

*Die Überraschung kann pro Person und Besuch nur einmal eingelöst werden.

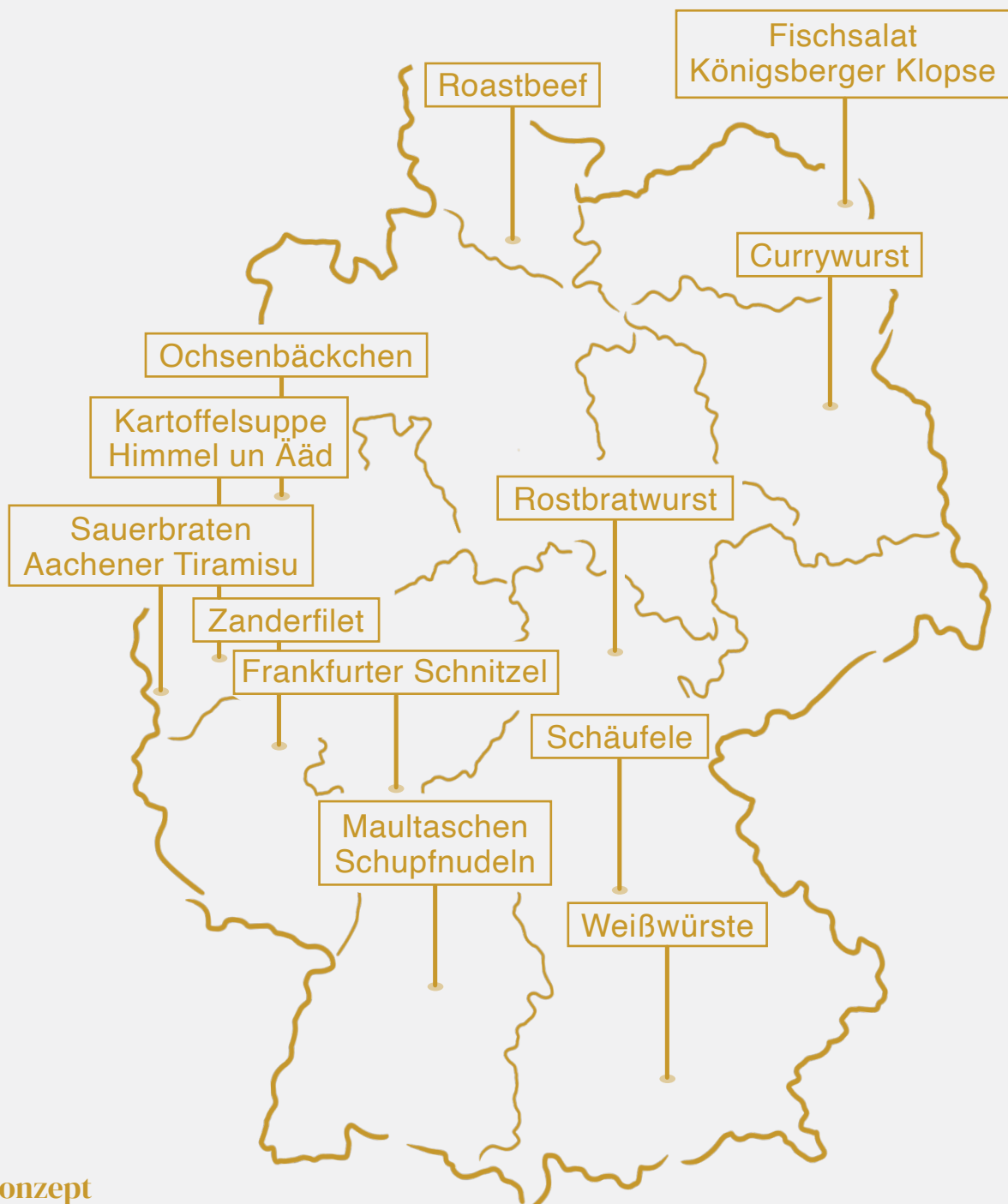


@goldener.schwan

Lieblingsgerichte aus Deutschland

Im *Goldenen Schwan* erlebt ihr eine kulinarische Reise durch die Vielfalt deutscher Regionen, bei der ihr euch durch Klassiker aus ganz Deutschland probieren könnt. So entsteht eine Auswahl, die typisch deutsch und zugleich überraschend vielseitig ist. Auf der hier abgebildeten Karte seht ihr, woher unsere Gerichte stammen und was die deutsche Küche im *Goldenen Schwan* auszeichnet. Das Kon-

zept, Deutschland kulinarisch zu entdecken, prägt nicht nur unsere Speisen, sondern auch unsere Getränke- und Weinauswahl. Auf den folgenden Seiten findet ihr dazu jeweils eine kleine Deutschlandkarte mit dem Herkunftsort der nummerierten Speisen und Getränke, damit ihr auf der kulinarischen Reise durch Deutschland den Überblick behalten könnt. Lasst es euch schmecken!



Sommerkarte

Gerichte

Getrübte Waldpilzcremesuppe c, e, n, k, h, a Klein 7,90
serviert mit knusprigen Croutons Groß 11,90

Ratatouille auf Kartoffelrösti c, n, k, h, a  15,90
serviert mit Aubergine, Zucchini und Paprika

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ c, e, k, a, h, p 27,90
aus der Hüfte, serviert mit Spätzle und Salat

Seeteufel mit Hummer-Krabben-Soße e, p, u, b, k, a, 12 31,90
serviert mit Rahm-Mangold und Butterkartoffeln

„Schwesterherz“-Cheesecake 2, a, c, e, k, p  9,90
auf frischem Waldbeerspiegel

Getränke

Aperol Sundown 1, 2, 9, 3 9,90
Aperol, Maracujasaft,
Limettensaft, Grenadine

Agua de Valencia 1, 2, p, g 12,90
Duke Gin, Triple Sec,
Orangensaft, Sekt, Zuckersirup

Daiquiri 1, 2, p 8,90
Pampero Blanco (Rum),
Limettensaft, Zuckersirup

Loco Coco 1, 2, 3, p, a 9,90
Malibu, Limettensaft,
Blue Curaçao, Maracujasaft

Veilchen-Spritz 1, 2, k 9,90
Veilchensirup, Holundersirup,
Bitter Lemon, Sekt

Veilchen-Spritz, alkf. 1, 2, k 9,90
Veilchensirup, Holundersirup,
Bitter Lemon, alkoholfreier Sekt

Vorspeisen & Kleinigkeiten

- | | | |
|----------------------------------|---|--------------------------|
| 01 | Kartoffelsuppe a, e, h, k  | Klein 7,90
Groß 11,90 |
| | mit Majoran und Croutons | |
| wahlweise mit Speck + 1,50 | | |
| | | |
| 02 | Vegetarische Maultaschen a, c, e, h, k  | Klein 6,90
Groß 10,90 |
| | in feiner Brühe mit Schmorzwiebeln | |
| | | |
| 03 | Original Schwäbische Maultaschen a, c, e, h, k | Klein 7,90
Groß 11,90 |
| | in feiner Brühe mit Schmorzwiebeln | |
| | | |
| 04 | Roastbeef c, e, i, h  | 18,90 |
| | rosa gebraten mit Bratkartoffeln und Sauce Tatar | |



Klassiker

- 05 **Aachener Sauerbraten** h, k   **23,90**
mit Printen-Rosinen-Soße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
- 06 **Himmel un Ääd** a, d, e, k, h **19,20**
mit Blutwurst, Apfelkompott, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln
- 07 **Fränkisches Schäuferle** h, i, k **24,90**
knusprig gebacken, mit Sauerkraut, Klößen und Biersoße
- 08 **Geschmorte Ochsenbäckchen** e, h, i, k  **28,90**
auf Kartoffelstampf und Bouillon-Gemüse, serviert mit Rotwein-Jus
- 09 **Königsberger Klopse** a1, e, n, k, h **16,90**
vom Kalb, mit Salzkartoffeln und Kapernsoße
- 10 **Münchener Weißwürste** a, e, i, k, h  **14,90**
mit süßem Senf und Brezel
- 11 **Berliner Currywurst** e, i, k, h   **14,90**
mit Fritten und hausgemachter Soße
- 12 **Thüringer Rostbratwurst** e, i, k, h  **17,90**
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
- 13 **Gebratenes Zanderfilet** a, b, e, h, k **26,90**
auf Kartoffel-Flönz-Püree mit Velouté

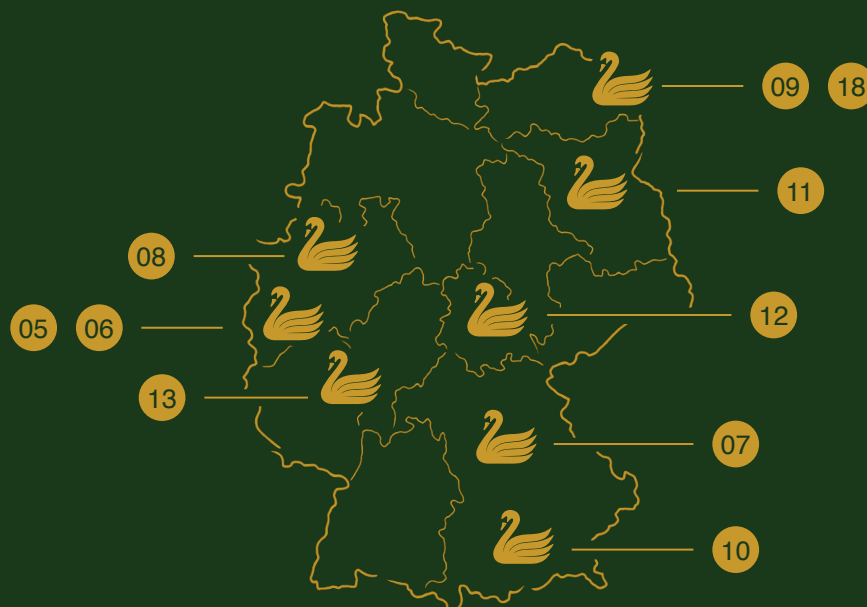
Alle Gerichte wahlweise mit Beilagensalat erhältlich

+ 3,90



Salate

- | | | | |
|---|---|---|--------------------------|
| 14 | Gemischter Salat <small>i, k</small> |    | Klein 5,90
Groß 15,90 |
| mit hausgemachtem Dressing | | | |
| 15 | Wildkräutersalat mit Ziegenkäse <small>a, e, i, k</small> |  | 17,40 |
| im Brickteig, mit Rosmarin, Honig, getrockneten Tomaten
und hausgemachtem Dressing | | | |
| 16 | Wildkräutersalat mit Burrata <small>i, k, e</small> |   | 17,40 |
| großer gemischter Salat mit Mini-Burrata
und hausgemachtem Dressing | | | |
| 17 | Wildkräutersalat mit gebratener Putenbrust <small>i, k</small> |  | 19,40 |
| großer gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing | | | |
| 18 | Fischsalat nach norddeutscher Art <small>b, d, h, i, k</small> |   | 20,90 |
| großer gemischter Salat mit Nordsee-Krabben,
geräucherter Forelle und hausgemachtem Dressing | | | |



Schnitzel

- 19 **Original Wiener Schnitzel** a1, c, d, i 29,60
vom Kalbsrücken, mit Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle,
wahlweise mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat oder Fritten
- 20 **Schnitzel „Wiener Art“** a1, c, d, i 19,60
vom Eifel-Schwein, mit Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle,
wahlweise mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat oder Fritten
- 21 **Schnitzel Frankfurter Art** a1, e, h, k 22,60
vom Eifel-Schwein mit Frankfurter Grüner Soße, wahlweise mit Drillingen oder Fritten

Vegetarisch und Vegan

- 22 **Vegane Currywurst** a, c, d, g, h, i  13,90
mit Fritten und hausgemachter Soße
- 23 **Veganes Schnitzel** a1, d, g, h, i  19,60
auf Soja-Basis, mit Preiselbeeren, Zitrone,
wahlweise mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat oder Fritten
- 24 **Vegetarisches Schnitzel Frankfurter Art** a1, e, h, k, d, g  22,60
mit Frankfurter Grüner Soße, wahlweise mit Drillingen oder Fritten
- 25 **Hausgemachte Schupfnudeln** a, c, e, k, h  22,90
mit Paprika-Sauerkraut und Schmand

Alle Gerichte wahlweise mit Beilagensalat erhältlich

+ 3,90



Kindergerichte

- 26 **Kinder-Schnitzel** a1, 2, 3, 10, p 11,90
vom Eifel-Schwein mit Fritten
- 27 **Kinder-Currywurst** 2, 3, 10, p, h 10,90
mit Fritten

Desserts

- 28 **Warmer Apfelstrudel** a, c, e, k  9,90
mit Vanille-Tonkabohnen-Soße
- 29 **Aachener Tiramisu** a, c, e, k  11,90
mit Streuselbrötchen und Printenlikör



Signature Drinks

01	Eifel Mule 2, 3, 10, p	8,90	04	Thüringer Cooler 2, 3, 10, a, p	8,90
	Els Hüllenkremer, Ginger Ale, Limette			Nordhäuser Doppelkorn, Zitronensaft, Ginger Ale	
02	Dark & Stormy 1, a, p	9,90	05	Espresso Martini 2, 11, a	10,90
	Rum, Ginger Beer, Limette			Vodka, Espresso, Kahlúa	
03	Schwarzwald & Tonic 3, 10	12,90	06	Aachen Martini a, a1, a2 e, f, d, 11	11,90
	Monkey 47, Tonic Water, Rosmarin			Espresso, Vodka, Kahlúa, Zucker, Printenlikör	

Alkoholfreie Signature Drinks

07	Crodino Spritz k	7,90	09	Schwanen-Saft 3	6,90
	Crodino, alkoholfreier Sekt, Orange			Banane-Maracuja-Orange	
08	Johannisbeer Spritz k3	7,90	10	Shirley Temple 2, 3, 6, 10, p	7,90
	Johannisbeersaft, alkoholfreier Sekt, Minze			Ginger Ale, Zitronensaft, Grenadine	

Longdrinks

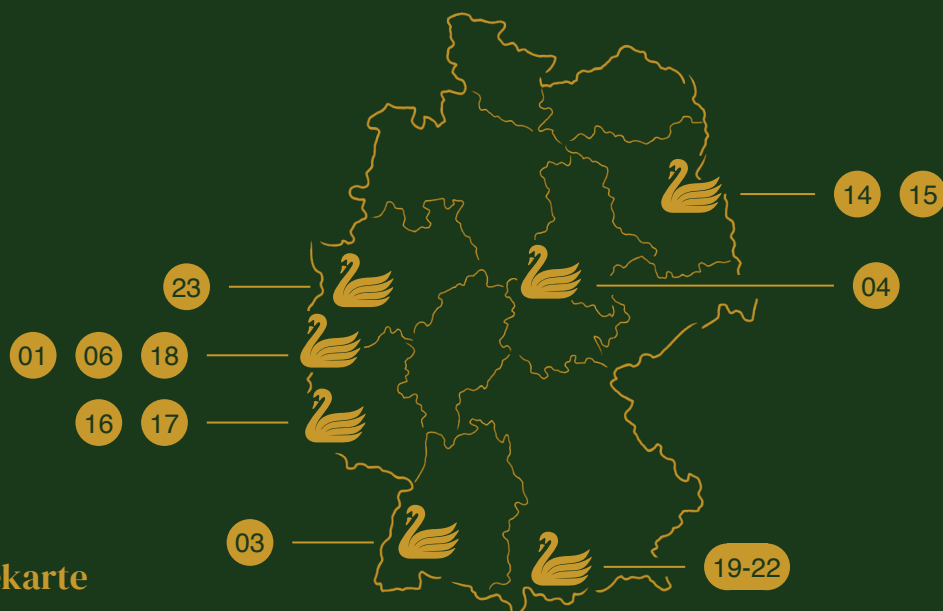
11	Jack Daniel's & Cola 2, 3, 11	6,20	14	9 Mile Vodka & Lemon 3, a, p	6,50
12	Pampero & Cola 2, 3, 11	6,50	15	9 Mile Vodka & Soda 1, 3, p	6,50
13	The Duke & Tonic 3, 10	10,50		mit Zitrone	



Bier

16	Bitburger Premium Pils	a3				0,2 L	2,60
						0,4 L	5,00
17	Bitburger 0,0% Herb	a3				0,33 L	3,80
18	Gaffel Kölsch	a3				0,2 L	2,60
						0,4 L	5,00
19	Benediktiner Weißbier	a1, a3				0,5 L	5,90
20	Benediktiner Weißbier Dunkel	a1, a3				0,5 L	5,90
21	Benediktiner Weißbier Alkoholfrei	a1, a3				0,5 L	5,90
22	Benediktiner Hell	a3				0,3 L	3,80
						0,5 L	5,90
23	Th. König Zwickel	a3				0,3 L	5,40

Bei unserem *Selbstzapftisch* bekommt ihr Bitburger für nur 11€ pro angebrochenen Liter!



Aperitifs

24	Aperol Spritz	2, 5, 11, 14, k	8,90	27	Clemencello Spritz	2, 3, 10, p	8,90
	Aperol, Sekt, Soda, Orange				Clemencello, Sekt, Ginger Ale, Zitrone		
25	Schwesterherz Spritz	3, 10, k	9,90	28	Wildberry Lillet	2, 12, k, p	8,90
	Schwesterherz, Sekt, Soda, Minze				Lillet, Schweppes Wildberry, Beeren		
26	Limoncello Spritz	3, 10, k	8,90	29	Martini	k 4 CL	5,90
	Cellini, Sekt, Soda, Zitrone						

Erfrischungsgetränke

30	Karl's Wasser	1, 2, 3, 6	0,3 L	2,50	38	Coldleaf Eistee	3, 11	0,33 L	3,80
	Sprudelwasser mit Limette					Pfirsich / Granatapfel / Drachenfrucht			
31	Gerolsteiner Still		0,25 L	3,10					
			0,75 L	8,90	39	Filler von Coleman	10	0,2 L	3,60
32	Gerolsteiner Sprudel	2, 3	0,25 L	3,10		Ginger Ale / Ginger Beer / Tonic Water / Bitter Lemon			
			0,75 L	8,90					
33	Afri Cola	2, 3, 7, 11	0,3L	3,90	40	Säfte	3	0,2 L	3,80
			0,5L	5,90		Apfel / Orange / Banane / Kirsche / Maracuja / Rhabarber / Johannisbeere			
34	Afri Cola Zero	2, 5, 6, 7, 11	0,3L	3,90				0,4 L	7,10
			0,5L	5,90					
35	Bluna	2, 3	0,3L	3,90	41	Saft-Schorlen	3	0,2 L	3,60
	Orange / Zitrone / Mix			0,5L	5,90		Apfel / Orange / Banane / Kirsche / Maracuja / Rhabarber / Johannisbeere		
36	Kandi Malz	a, a3, 2	0,33 L	3,80				0,4 L	6,90
37	Fassbrause	a3, 3, p	0,33 L	3,80					
	Zitrone								



Heißgetränke

42 Kaffee Crema ¹¹	3,40	49 Iced Latte Macchiato ^{11, e}	4,90
43 Cappuccino ^{11, e}	3,90	50 Heiße Schokolade ^e	3,90
44 Milchkaffee ^{11, e}	4,20	51 Weiße Schokolade ^e	3,90
45 Latte Macchiato ^{11, e}	3,90	52 Tee ^{2, 3, 10, p}	3,90
46 Espresso ¹¹	2,90	Alpenkräuter / Rooibos-Vanille /	
47 Doppelter Espresso ¹¹	4,90	Pfefferminze / Kamille / Mango-Maracuja /	
48 Espresso Macchiato ^{11, e}	3,20	Giseng-Ingwer / Schwarztee (Friesland)	

* Wahl zwischen Kuhmilch oder Haferdrink

* Mit Vanille- oder Karamellsirup +1,50

* Mit Sahne +1,90



Liköre

53	Printenlikör	a, a1, a2 e, f, d	2 CL	3,80	60	Frangelico	2, 3, 10, p	2 CL	3,60
54	Schwesterherz		2 CL	3,80	61	Baileys	2, 3, 10, p	4 CL	4,60
55	Berliner Luft	1, 2	2 CL	2,90	62	Kahlúa	2, 3, 10, p	2 CL	3,60
56	Apfelkorn	1, 2	2 CL	2,90	63	Amaretto	2, 3, 10, p	4 CL	4,60
57	Pistazienlikör		4 CL	5,60	64	Cellini Limoncello	2, 3, 10, p	2 CL	3,20
58	Haselnusslikör		4 CL	5,60	65	Clemencello	2	2 CL	3,20
59	Melonenlikör		4 CL	5,60					

Kräuter

66	Jägermeister	2, 3, 10, p	2 CL	2,90	69	Rémi Martin	2, 3, 10, p	4 CL	5,80
67	Els Hüllenkremes	2, 3, 10, p	2 CL	2,90	70	Chantre	2, 3, 10, p	4 CL	4,80
68	Ramazzotti	2, 3, 10, p	4 CL	4,90	71	Osborn	2, 3, 10, p	4 CL	4,90

Weinbrand

Vodka

72	9 Mile Vodka	2, 3, 10, p	4 CL	3,80	74	Monkey 47		2 CL	4,20
73	Belvedere Vodka	2, 3, 10, p	4 CL	7,60	75	The Duke		2 CL	3,20

Gin



Whiskey

76	Highland Park	1, k	4 CL	8,90
77	Jack Daniel's		4 CL	4,60
78	Tullamore	a, k	4 CL	7,20
79	Jameson		4 CL	6,90

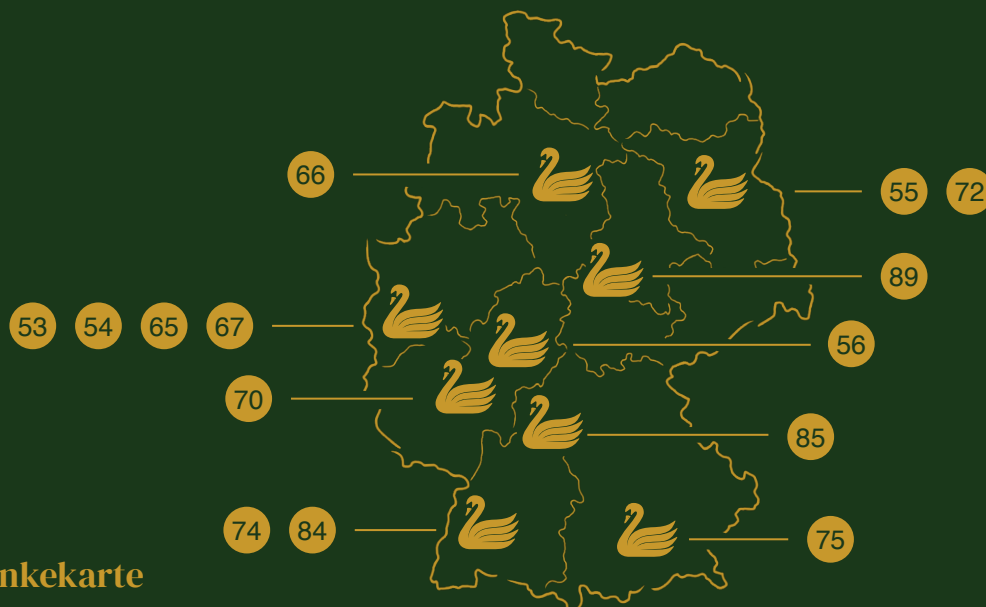
Rum

80	Gosling's Black Seal	2	2 CL	3,40
81	Pampero Blanco	k	4 CL	4,20
82	Pampero Especial	2, 3, a, e	4 CL	4,20
83	Pampero Aniversario		4 CL	5,20

Obstbrände und Klare

84	Schladerer	2, 3, 10, p	2 CL	4,90
	Zwetschgenwasser, Williamsbirne, Obstwasser			
85	Ziegler	2, 3, 10, p	2 CL	9,90
	Williamsbirne			
86	Jose Cuervo Tequila	2, 3	0,2 CL	2,90
	Weiß / Gold			

87	Sambuca Molinari	2, 3, 10, p	2 CL	3,20
88	Jubiläumsaquavit	2, 3, 10, p	2 CL	3,40
89	Nordhäuser Doppelkorn		2 CL	2,90
90	Cellini Grappa	2, 3, 10, p	4 CL	4,90
91	Ouzo Plomari	2, 3, 10, p	2 CL	2,90



Weinkarte

Die Geschichten unserer Weine

Unsere Reise geht durch sechs verschiedene Weinanbaugebiete in Deutschland und umfasst 20 verschiedene Rebsorten und fünf Cuvées. Selbstverständlich sind alle Hauptsorten wie Grauburgunder, Chardonnay, Riesling und Merlot vertreten. Span-

nende Exoten sind Auxerrois, Silvaner und Blanc de Noir, ein aus Rotweintruben gekelterter Weißwein. Für den unbeschwerten Genuss bieten wir zusätzlich zwei alkoholfreie Weine an. Werft gerne einen Blick auf die Weingüter, von denen wir beliefert werden.

Weingut Prinz von Hessen

Das Weingut im Rheingau zählt zu den führenden Riesling-Erzeugern Deutschlands und prägt bis heute die Qualität und das Ansehen deutscher Weine.

Divino – WinzerGenossenschaft

Divino ist eine fränkische WinzerGenossenschaft mit 284 Winzern, die bereits seit den 1950er Jahren nachhaltig, qualitätsbewusst und fest in der Region Franken verwurzelt ist.

Wachtenburg Winzer

Es handelt sich hierbei um eine der ältesten Winzer-Genossenschaften der Pfalz, die bereits im Jahr 1900 von 53 Winzerfamilien gegründet wurde.

Weingüter Schittler & Becker

Die *Weingüter Schittler & Becker* in Rheinhessen bewirtschaften 40 Hektar in der neunten Generation und legen den Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit.

Weingut Heitlinger

Das Weingut in Östringen stammt aus dem badischen Kraichgau. Schon im 12. Jahrhundert entdeckten die Zisterzienser die besonderen Bedingungen der kalkhaltigen Hügel für den Burgunder-Anbau.

Goodvines

Goodvines liefert uns erstklassigen entalkoholisierten Wein aus Heidelberg. Das Weingut setzt auf Qualität ohne künstliche Aromen und Kristallzucker.

Weingut Zimmermann

Das Weingut aus Wachenheim wurde im Gault & Millau 2020 mit drei Trauben ausgezeichnet. Es ist bekannt für präzise Rieslinge, die Boden und Klima der Pfalz widerspiegeln.

Bergsträßer Winzer eG

Die *Bergsträßer Winzer eG* vereint insgesamt 335 engagierte Winzerfamilien von der hessischen bis zur badischen Bergstraße.

Weinmanufaktur Schwarztrauber

Die *Weinmanufaktur Schwarztrauber* setzt seit über 35 Jahren auf biologischen Anbau für unverfälschte, charakterstarke Weine mit klarer Herkunft.

De Saint Gall Champagne

Die Winzer bewirtschaften Toplagen in der Champagne. Die *Union Champagne* steht für Handwerkskunst, Sorgfalt und erstklassige Chardonnay- und Pinot-Noir-Trauben.



Offene Rotweine

01 **Spätburgunder** k *Trocken* 0,2L **8,70**

Rebsorte Spätburgunder

Weingut Bergsträßer Winzer eG / Hessische Bergstraße

Ein harmonischer Rotwein mit ausgeprägter Feuchtigkeit und sanftem Abgang

02 **Merlot** k *Trocken* 0,2L **8,90**

Rebsorte Merlot

0,75L **29,00**

Weingut Wachtenburg Winzer / Pfalz

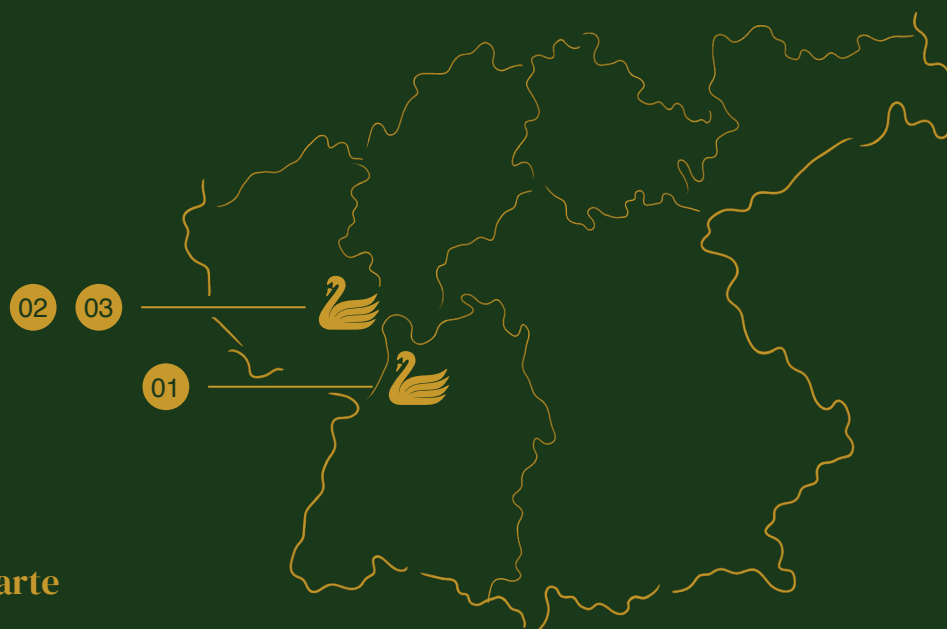
Aromen von roten Beerenfrüchten kombiniert mit einer dezenten Würze, Kirsche im Abgang

03 **Dornfelder** k *Halbtrocken* 0,2L **7,90**

Rebsorte Dornfelder

Weingut Wachtenburg Winzer / Pfalz

Würziger, kräftiger Wein mit Kirsche und Brombeere, passend zu Fleischgerichten und Käse



Offene Weißweine

- 04 **Grauburgunder** k *Trocken* 0,2L **7,90**
Rebsorte Grauburgunder
Weingut Schittler & Becker / Wendelsheim, Rheinhessen
 Feines Burgunderbukett mit Birne, Honigmelone und Mandel, passend zu kräftigen Speisen
- 05 **Chardonnay** k *Trocken* 0,2L **8,40**
Rebsorte Chardonnay
Weingut Wachtenburg Winzer / Pfalz
 Frisch und saftig mit Zitrus, Apfel und Birne, lebendige Säure, ideal für würzige Küche und Salate
- 06 **Riesling** k *Trocken* 0,2L **8,20**
Rebsorte Riesling
Weingut Zimmermann / Wachenheim, Pfalz
 Ehrlicher, fruchtiger Riesling mit rassiger Note, unkomplizierter Begleiter für Vorspeisen
- 07 **Riesling Halbtrocken** k *Halbtrocken* 0,2L **8,20**
Rebsorte Riesling
Weingut Zimmermann / Wachenheim, Pfalz
 Herzhafter Riesling mit Pfirsich-Apfel-Aromatik und feiner Säure
- 08 **Frankonia Müller-Thurgau** k *Halbtrocken* 0,2L **7,90**
Rebsorte Müller-Thurgau
Weingut Divino / Thüngersheim, Franken
 Saftig-fruchtiger Wein mit feiner Süße, ideal zum Schöpfeln oder zur Brotzeit
- 09 **Juventa Silvaner** k *Trocken* 0,2L **8,40**
Rebsorte Silvaner 0,75L **29,00**
Weingut Divino / Thüngersheim, Franken
 Fruchtiger Silvaner mit Birne, Apfel und feiner Kräuternote, ideal zu leichten Gerichten

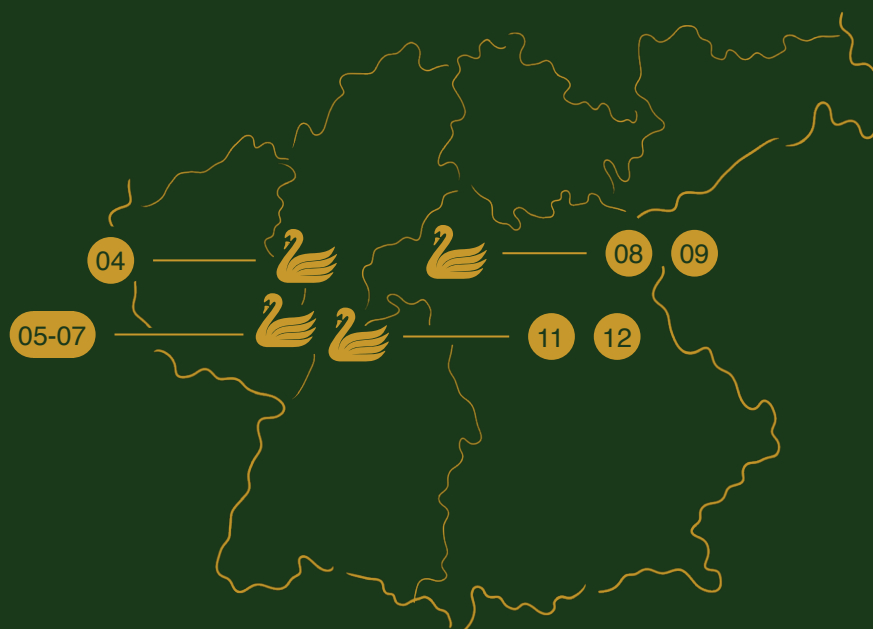


Offene Roséweine

- 10 **Rosé Cuvée** k *Trocken* 0,2L **8,20**
Rebsorte Cuvée
Weingut Wachtenburg Winzer / Pfalz
Fruchtig und elegant mit frischem Abgang, ideal zu leichten Gerichten und Salaten

Alkoholfreie Weine

- 11 **Sparkling Riesling alkoholfrei** k *Halbtrocken* 0,2L **7,90**
Rebsorte Riesling 0,75L **27,00**
Weingut Goodvines / Heidelberg
Fruchtiger Riesling mit feiner Perlage, frisch und zitronig, ideal zu vegetarischen Gerichten
- 12 **Merlot Rosé alkoholfrei** k *Feinherb* 0,2L **7,90**
Rebsorte Merlot 0,75L **27,00**
Weingut Goodvines / Heidelberg
Fruchtiger und leichter Rosé mit Kirsche, Pflaume und Beeren, ideal zu leichten Speisen

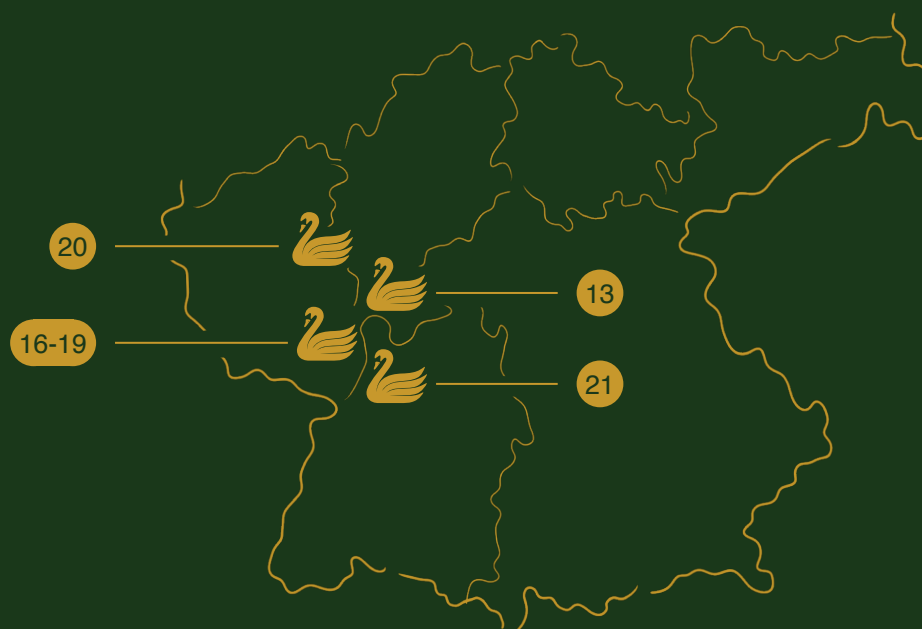


Schaumweine

- 13 **Heppenheimer Steinkopf** k *Extra trocken* 0,1L 6,50
Rebsorte Riesling 0,75L 44,00
Weingut Bergsträßer Winzer eG / Hessische Bergstraße
Feinperliger Rieslingsekt mit exotischer Frucht, Pfirsich und Muskatton, leicht, ideal als Aperitif
- 14 **Ca' Bolani Prosecco** k *Brut* 0,1L 6,50
Rebsorte Glera 0,75L 44,00
Weingut Tenuta Ca' Bolani / Aquileia
Fruchtiger Prosecco mit feinem Mandelton, ideal als Aperitif oder zu fruchtigen Desserts

Champagner (Flaschen)

- 15 **Champagne De Saint Gall Premier Cru** k *Brut* 0,75L 115,00
Rebsorte Chardonnay
Weingut Union Champagne / Avize, Champagne
Eleganter Champagner mit Noten von Zitronenschale, Bienenwachs und Blüten, reinsortiger Chardonnay



Weißweine (Flaschenweine)

- 16 **Weißburgunder** k *Trocken* 0,75L **29,00**
Rebsorte Weißburgunder
Weingut Zimmermann / Wachenheim, Pfalz
Saftig mit feinem Schmelz, Aprikose, Minze und dezenten Holznoten, Allrounder zu kräftigen Speisen
- 17 **Sauvignon Blanc** k *Trocken* 0,75L **37,00**
Rebsorte Sauvignon Blanc
Weingut Zimmermann / Wachenheim, Pfalz
Kraftvoll mit Aromen von Mandarine, Grapefruit und Artischocke, passt gut zu vegetarischen Speisen
- 18 **Grauburgunder Edition Papillon** k *Trocken* 0,75L **35,00**
Rebsorte Grauburgunder
Weingut Schwarzenberger / Neustadt-Mußbach, Pfalz
Sonnengereifte Frucht trifft auf cremige Eleganz. Saftig, lebendig, ein Allrounder für jede Gelegenheit
- 19 **Auxerrois** k *Trocken* 0,75L **37,00**
Rebsorte Auxerrois
Weingut Schwarzenberger / Neustadt-Mußbach, Pfalz
Frisch und lebendig mit gelben Fruchtaromen, passt gut zu Salaten und Vorspeisen
- 20 **Blanc de Noir** k *Trocken* 0,75L **37,00**
Rebsorte Blanc de Noir
Weingut Schwarzenberger / Neustadt-Mußbach, Pfalz
Cremig-milder Wein mit Mirabelle und Pomelo, frisch und fein, ideal zu herzhaften Speisen
- 21 **Gutswein Riesling VDP** k *Trocken* 0,75L **42,00**
Rebsorte Riesling
Weingut Prinz von Hessen / Johannisberg, Rheingau
Frischer, lebendiger Wein mit Aprikose, Pfirsich, ideal zu Fisch, hellem Fleisch und Vorspeisen
- 22 **Cuvée White** k *Trocken* 0,75L **33,00**
Rebsorte Cuvée aus Rivaner, Riesling, Weissburgunder, Cabernet blanc
Weingut Heitlinger / Östringen, Baden
Frische Aromen von Ananas, Grapefruit und Melone, sehr gut zu allen leichteren Speisen



Rotweine (Flaschenweine)

23 Cuvée Four ^k Trocken 0,75L 35,00

Rebsorte Cuvée

Weingut Heitlinger / Östringen, Baden

Aromen von Schwarzkirsche, Pflaume und Waldbeere, passt gut zu Braten und Wildgerichten

24 Merlot M Rouge ^k Trocken 0,75L 42,00

Rebsorte Merlot

Weingut Schwarztrauber / Neustadt-Mußbach, Pfalz

Sanfte Würze ergänzt die charaktervolle Samtigkeit, passt zu Braten, kräftigen Speisen und Käse

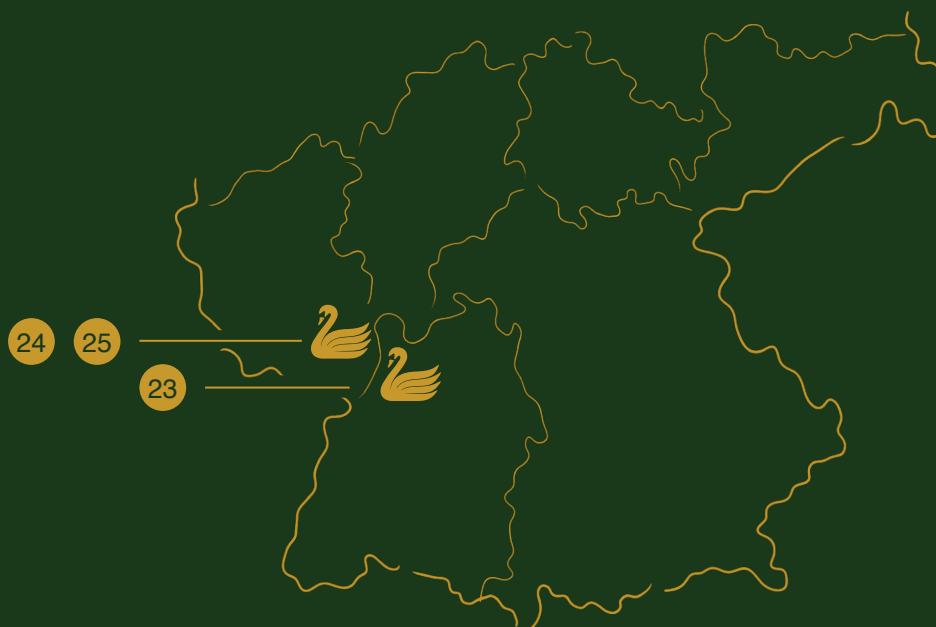
Roséweine (Flaschenweine)

25 Cuvée Rosé ^k Trocken 0,75L 32,00

Rebsorte Merlot, Portugieser, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder

Weingut Zimmermann / Wachenheim, Pfalz

Feine Frucht von Walderdbeeren sowie eine saftige Struktur, passend zu leichten Speisen



Liebe Gäste,

auf Grundlage der LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung der EU) sind wir verpflichtet, allergen wirksame Lebensmittel oder Lebensmittelbestandteile auszuweisen. Bei den kennzeichnungspflichti-

gen Allergenen handelt es sich nicht um künstliche Zusatzstoffe, sondern um natürliche Inhaltsstoffe von Lebensmitteln, die allergische Reaktionen hervorrufen können.

Allergene

a	Gluten
a1	Weizen
a2	Roggen
a3	Gerste
a4	Hafer
a5	Dinkel
b	Fisch und Krebstiere
c	Eier
d	Soja
e	Milch
f	Schalenfrüchte
f1	Mandeln
f2	Haselnüsse
f3	Muskat
g	Erdnüsse
h	Sellerie
i	Senf
j	Sesam
k	Schwefeldioxid und Sulfite
l	Lupinen
m	Weichtiere (Muscheln, Schnecken)
n	Knoblauch
p	Zitrusfrüchte

Zusatzstoffe

1	Mit Konservierungsstoff
2	Mit Farbstoff
3	Mit Antioxidationsmittel
4	Mit Süßungsmittel Saccharin
5	Mit Süßungsmittel Cyclamat
6	Mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle
7	Mit Süßungsmittel Acesulfam
8	Mit Phosphat
9	Geschwefelt
10	Chininhaltig
11	Koffeinhaltig
12	Mit Geschmacksverstärker
13	Geschwärzt
14	Gewachst
15	Gentechnisch verändert

Symbole

	Laktosefrei
	Glutenfrei
	Vegetarisch
	Vegan
	Bier vom Fass



Kostenlose Überraschung!

Folgt uns auf Instagram und zeigt das einer
Kellnerin oder einem Kellner. Dann bekommt ihr eine
Überraschung von uns aufs Haus!*



@goldener.schwan

*Die Überraschung kann pro Person und Besuch nur einmal eingelöst werden.

