



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 wirtschaftlichem 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.

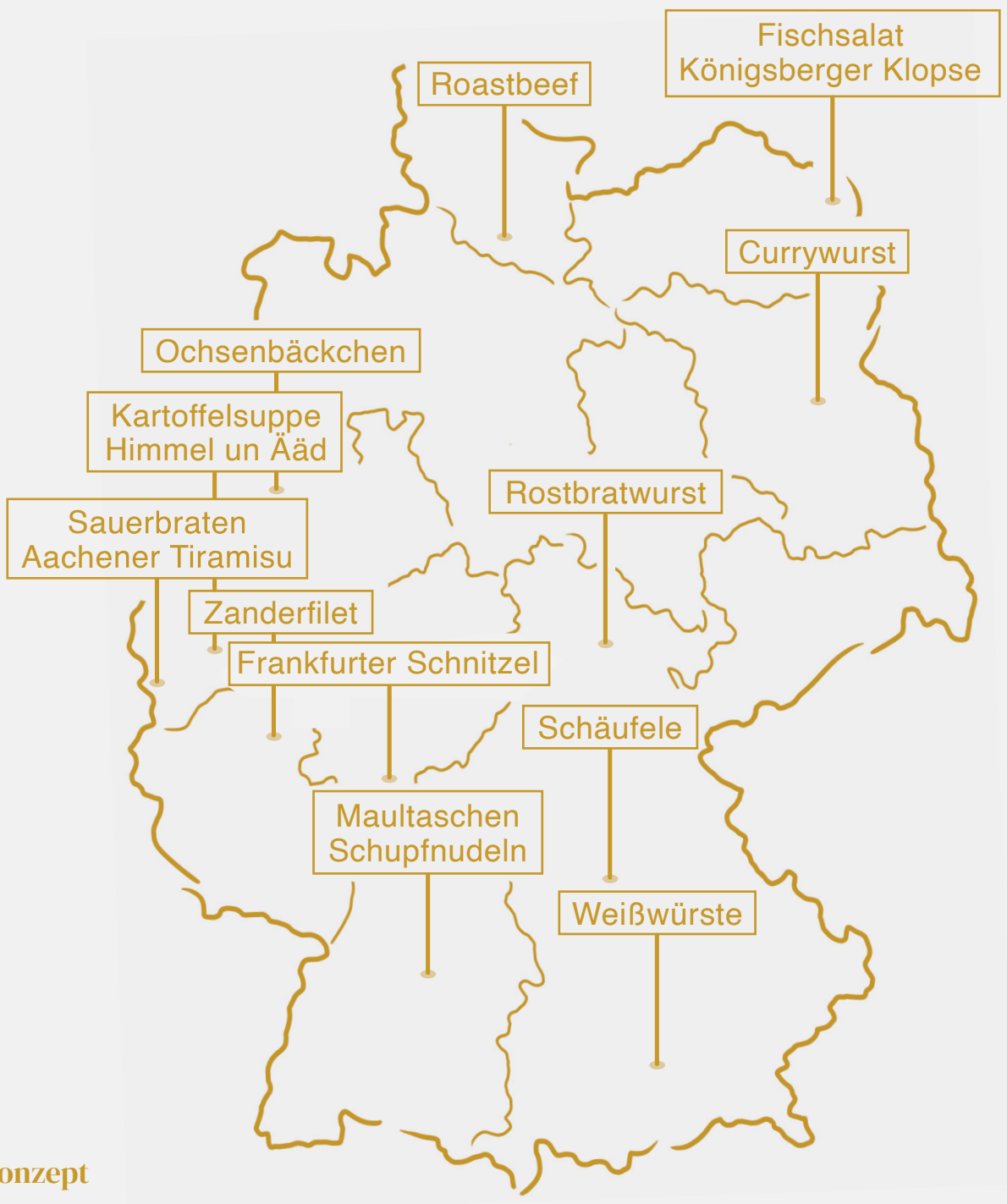


@goldener.schwan


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!




Spargelkarte

Spargelcremesuppe e, c, p, h, a, f3, k, n, s, d  ... Klein 8,90
mit frischem Rucola und Croutons Groß 12,90

wahlweise mit Nordseekrabben b + 3,50

Frischer Spargel mit Drillingen e, c, p, h, a   25,90
serviert mit Sauce Hollandaise

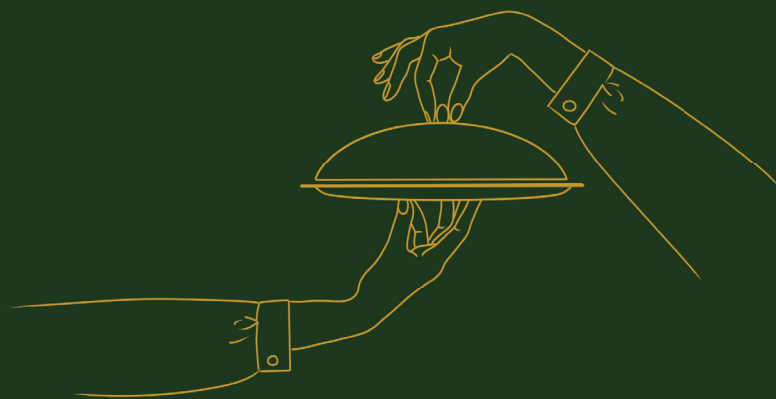
Schnitzel „Wiener Art“ e, c, p, h, a, a1, d 29,90
mit frischem Spargel, Drillingen und Sauce Hollandaise

Vegetarisches Schnitzel „Wiener Art“ e, c, p, h, a, a1, d  29,90
mit frischem Spargel, Drillingen und Sauce Hollandaise

Frischer Spargel mit gebratenem Zanderfilet a, b, e, c, k, p 32,90
serviert mit Drillingen und Sauce Hollandaise

Frischer Spargel mit Schweine-Medaillons a, k, c, e, p  32,90
vom Eifel-Schwein, serviert mit Drillingen und Sauce Hollandaise

Rhabarberkompott mit Apfel-Beignet f, n, e, p  9,90
serviert mit Zimt und Zucker



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 Schäufole** 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

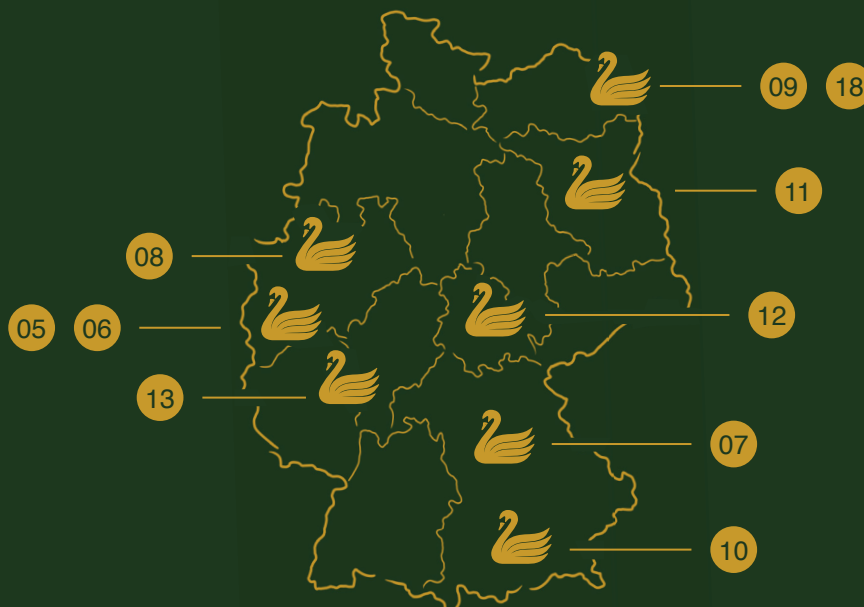
Alle Gerichte wahlweise mit Beilagensalat erhältlich

+ 3,90



Salate





- 14 **Gemischter Salat** i, k    Klein 5,90
mit hausgemachtem Dressing Groß 15,90
- 15 **Wildkräutersalat mit Ziegenkäse** a, e, i, k  17,40
im Brickteig, mit Rosmarin, Honig, getrockneten Tomaten
und hausgemachtem Dressing
- 16 **Wildkräutersalat mit Burrata** i, k, e   17,40
großer gemischter Salat mit Mini-Burrata
und hausgemachtem Dressing
- 17 **Wildkräutersalat mit gebratener Putenbrust** i, k  19,40
großer gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing
- 18 **Fischsalat nach norddeutscher Art** b, d, h, i, k   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} Els Hüllenkremer, Ginger Ale, Limette	8,90	04	Thüringer Cooler ^{2, 3, 10, a, p} Nordhäuser Doppelkorn, Zitronensaft, Ginger Ale	8,90
02	Dark & Stormy ^{1, a, p} Rum, Ginger Beer, Limette	9,90	05	Espresso Martini ^{2, 11, a} Vodka, Espresso, Kahlúa	10,90
03	Schwarzwald & Tonic ^{3, 10} Monkey 47, Tonic Water, Rosmarin	12,90	06	Aachen Martini ^{a, a1, a2 e, f, d, 11} Espresso, Vodka, Kahlúa, Zucker, Printenlikör	11,90

Alkoholfreie Signature Drinks






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

Longdrinks

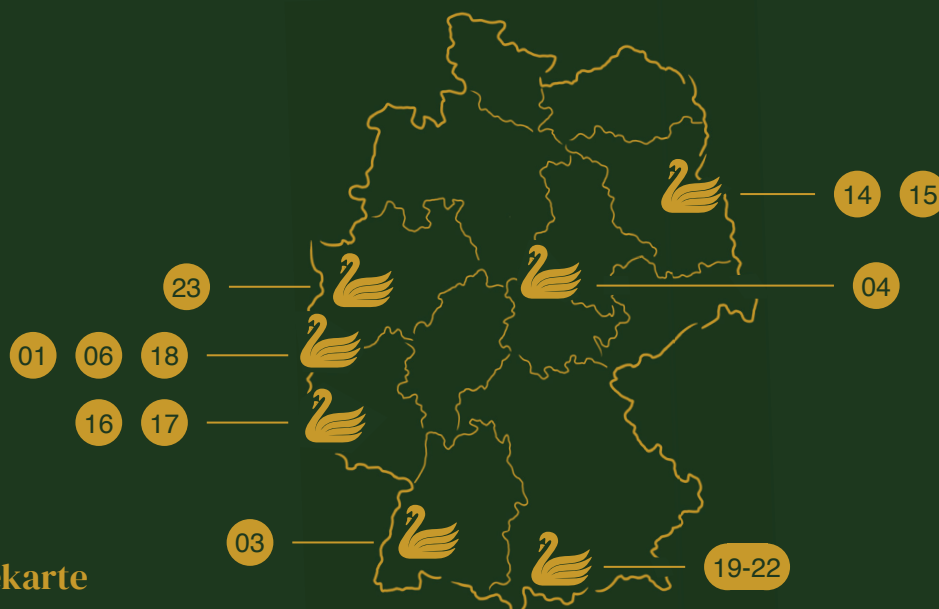
11	Jack Daniel's & Cola ^{2, 3, 11} Jack Daniel's, Cola	6,20	14	9 Mile Vodka & Lemon ^{3, a, p} 9 Mile Vodka, Zitronensaft	6,50
12	Pampero & Cola ^{2, 3, 11} Pampero, Cola	6,50	15	9 Mile Vodka & Soda ^{1, 3, p} mit Zitrone	6,50
13	The Duke & Tonic ^{3, 10} The Duke, Tonic Water	10,50			



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	0,4 L 7,10
34	Afri Cola Zero 2, 5, 6, 7, 11	0,3L 3,90			
		0,5L 5,90	41	Saft-Schorlen 3	0,2 L 3,60
35	Bluna 2, 3	0,3L 3,90		Apfel / Orange / Banane / Kirsche / Maracuja / Rhabarber / Johannisbeere	0,4 L 6,90
	Orange / Zitrone / Mix	0,5L 5,90			
36	Kandi Malz a, a3, 2	0,33 L 3,80			
37	Fassbrause a3, 3, p	0,33 L 3,80			
	Zitrone				



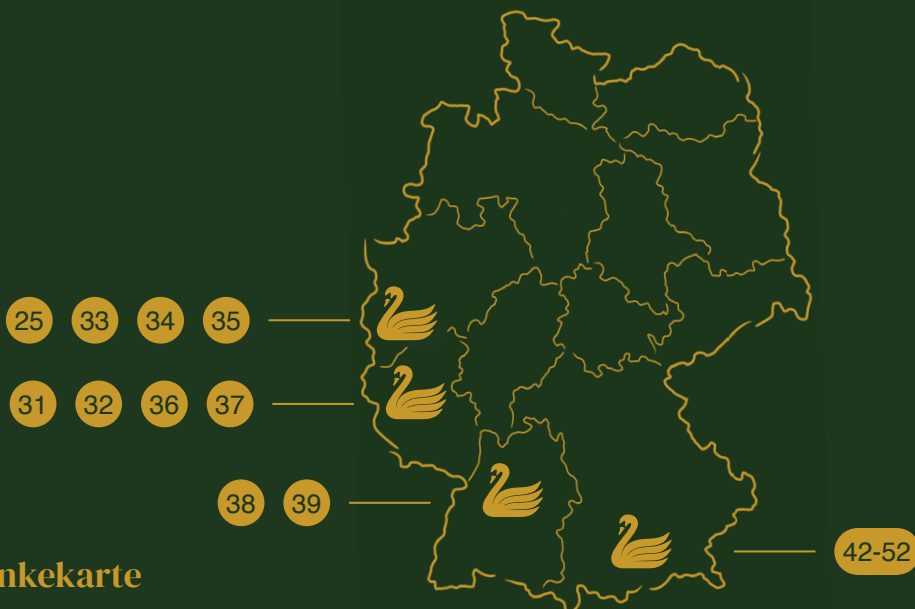
Heißgetränke

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 Hüllenkremer	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

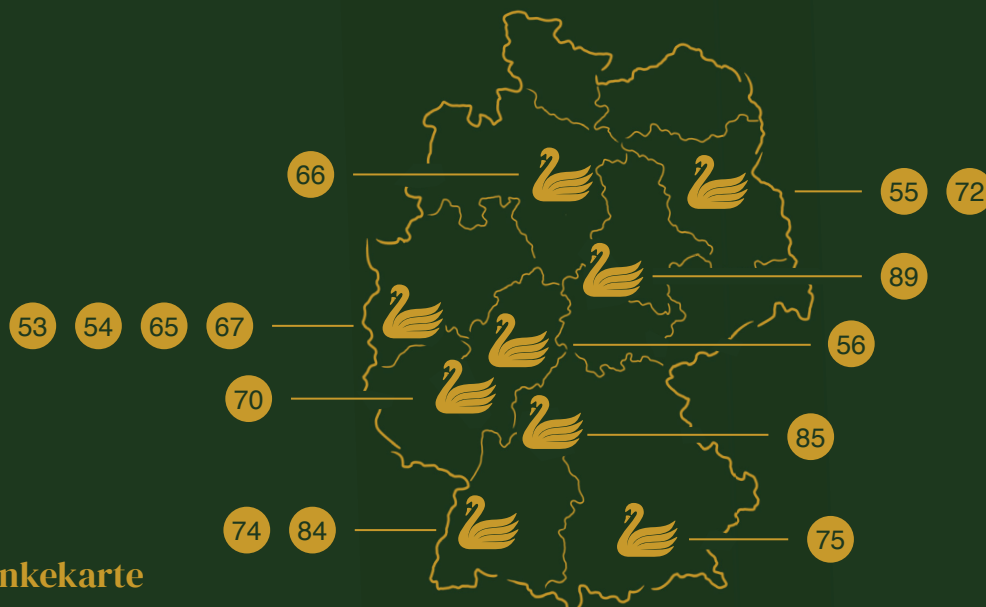
Rum

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. Spannende 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 entalkoholisier-ten 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

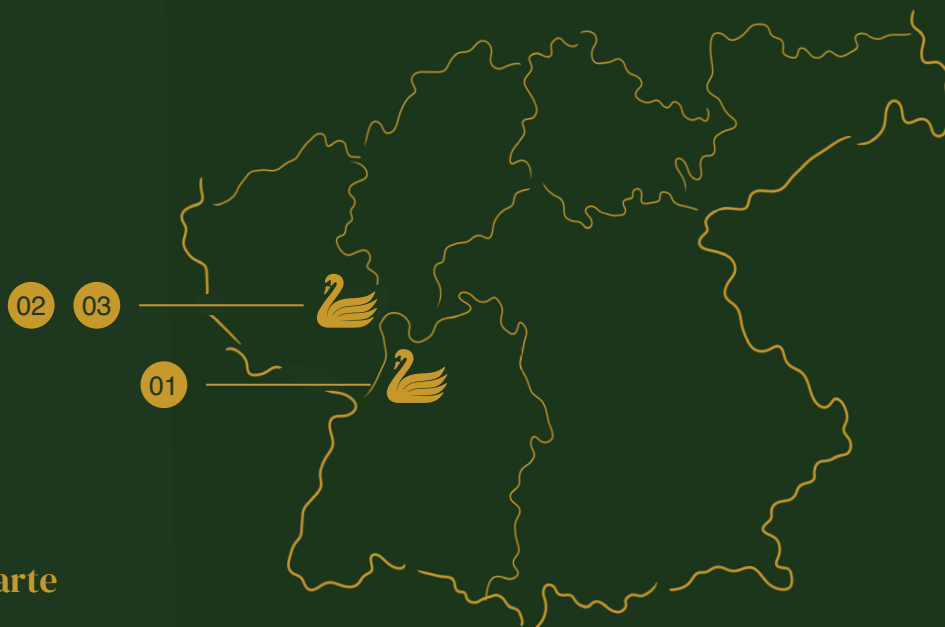
Aromen von roten Beerenfrüchten kombiniert mit einer dezenten Würze, Kirsche im Abgang

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

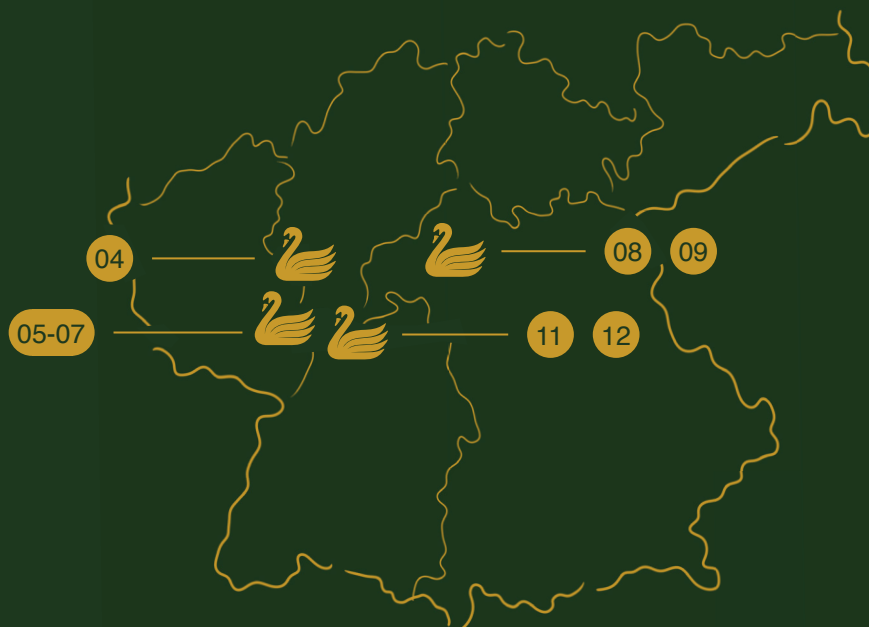


Offene Roséweine

- 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

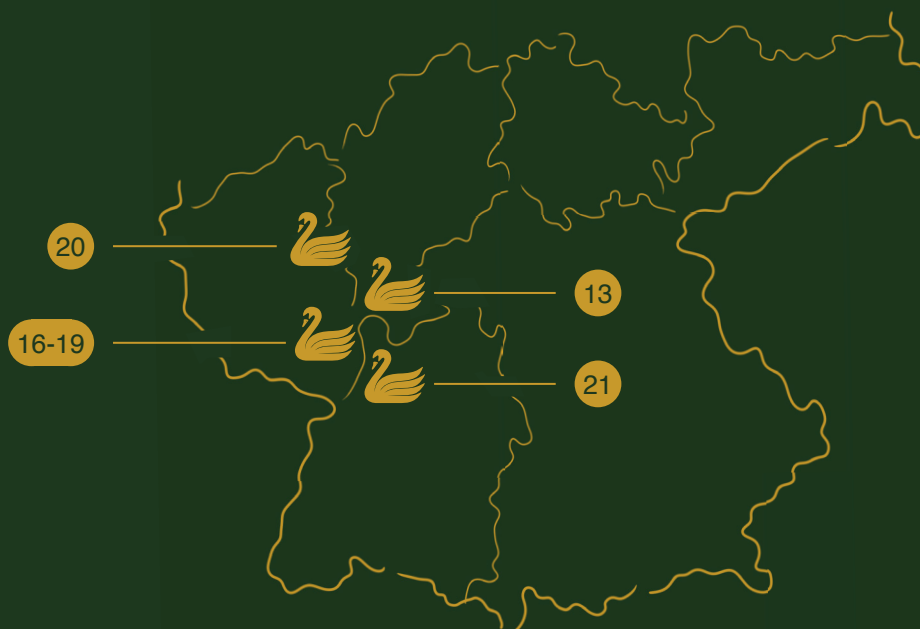


Schaumweine

- 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 Schwarztrauber / 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 Schwarztrauber / 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 Schwarztrauber / 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



Goldener Schwan

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.

