



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.

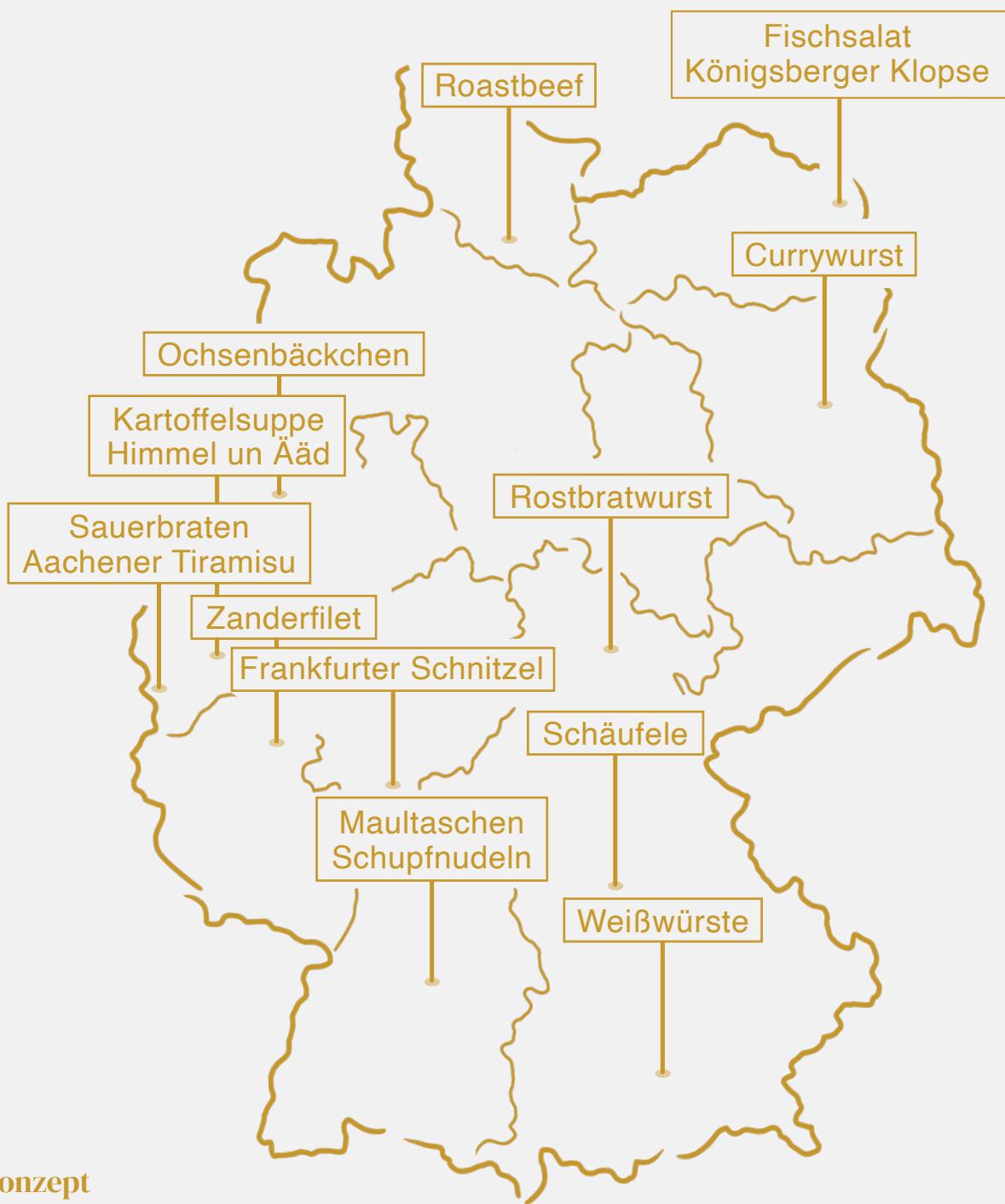


@goldener.schwan

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 Herkunftsland der nummerierten Speisen und Getränke, damit ihr auf der kulinarischen Reise durch Deutschland den Überblick behalten könnt. Lasst es euch schmecken!



Spezial-Gerichte

Kürbis-Ingwer-Suppe a1, h, k, n ⚡ Klein 7,90

mit Kokosmilch, Croutons und Kürbiskernöl

Groß 11,90

wahlweise mit Nordseekrabben b

+ 3,00

Grünkohl mit Mettenden k, n, h ⚡ 16,90

serviert mit Salzkartoffeln

Schweine-Medaillons a1, e, n, k, h 22,90

vom Eifel-Schwein mit Kroketten und Bouillon-Gemüse,

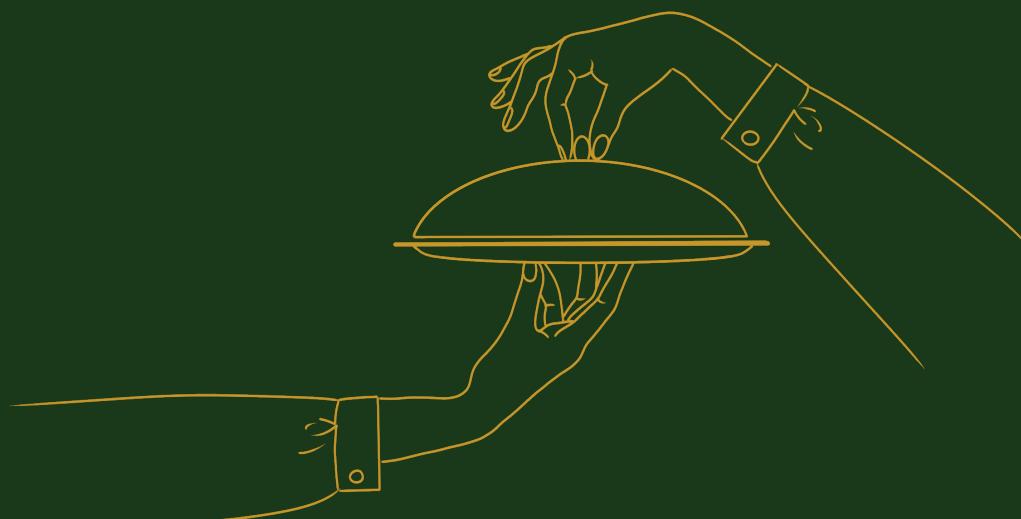
wahlweise in Gorgonzolasoße oder Rotwein-Jus

Käse-Spinatknödel a1, c, e, n, k, h ⚡ 16,90

mit Gorgonzolasoße und getrockneten Tomaten

Rote-Grütze-Crumble a1, e, c, p ⚡ 9,90

mit Vanillesoße



Vorspeisen & Kleinigkeiten

- 01 **Kartoffelsuppe** a, e, h, k  Klein 7,90
mit Majoran und Croutons Groß 11,90
- wahlweise mit Speck + 1,50
- 02 **Vegetarische Maultaschen** a, c, e, h, k  Klein 6,90
in feiner Brühe mit Schmorzwiebeln Groß 10,90
- 03 **Original Schwäbische Maultaschen** a, c, e, h, k Klein 7,90
in feiner Brühe mit Schmorzwiebeln Groß 11,90
- 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, Apfelpüree, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln			
07	Fränkisches Schäufele	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			

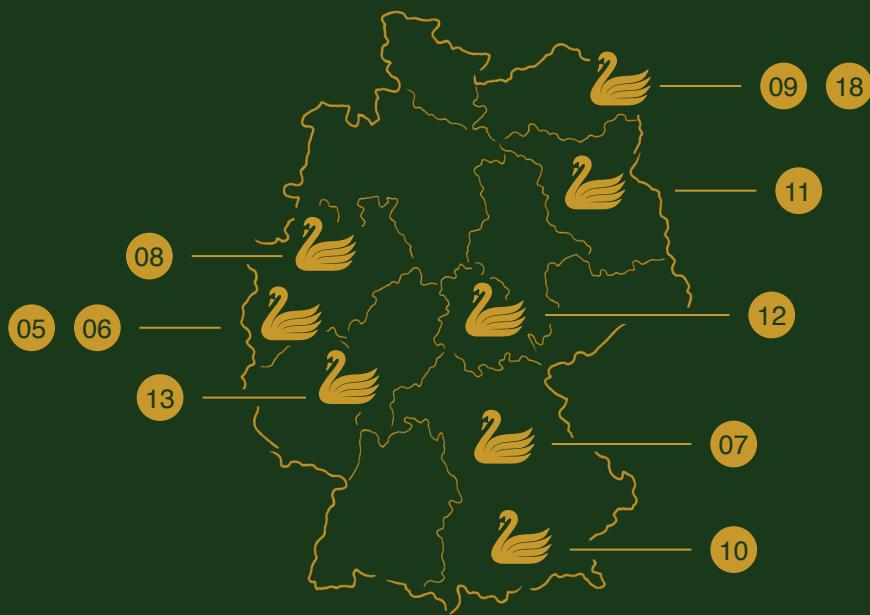
Alle Gerichte wahlweise mit Beilagensalat erhältlich

+ 3,90



Salate

- 14 **Gemischter Salat** i, k ⚡ Klein 5,90
mit hausgemachtem Dressing Großer 15,90
- 15 **Wildkräutersalat mit Ziegenkäse** a, e, i, k 17,40
im Brückteig, 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

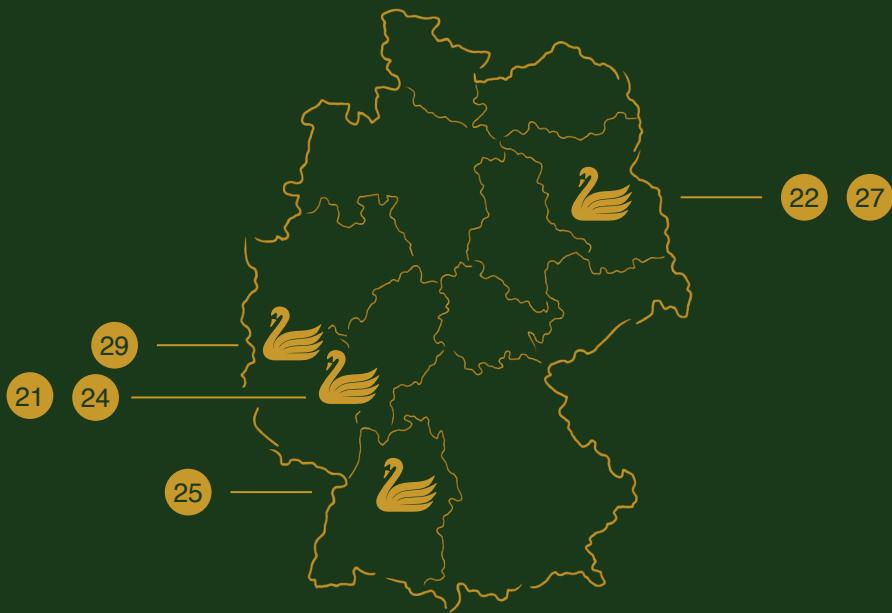


Kindgerichte

- 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,		
02	Dark & Stormy	1, a, p	9,90		Zitronensaft, Ginger Ale		
	Rum, Ginger Beer, Limette						
03	Schwarzwald & Tonic	3, 10	12,90	05	Espresso Martini	2, 11, a	10,90
	Monkey 47, Tonic Water, Rosmarin				Vodka, Espresso, Kahlúa		
				06	Aachen Martini	a, a1, a2 e, f, d, 11	11,90
					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

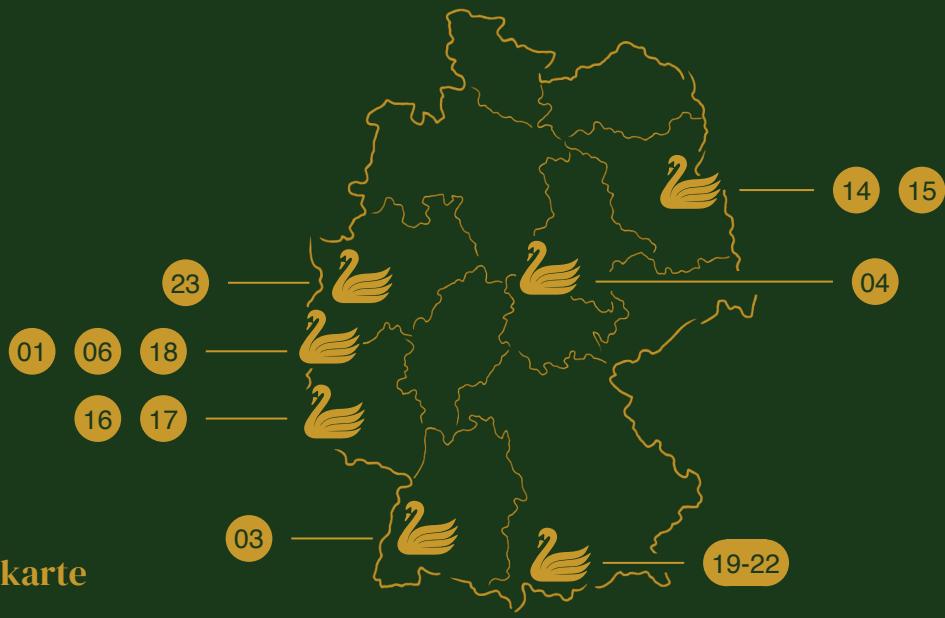
11	Jack Daniel's & Cola	2, 3, 11	6,20	14	9 Mile Vodka & Lemon	3, a, p	6,50
12	Pampero & Cola	2, 3, 11	6,50	15	9 Mile Vodka & Soda	1, 3, p	6,50
13	The Duke & Tonic	3, 10	10,50		mit Zitrone		



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 /			
31	Gerolsteiner Still		0,25 L	3,10		Drachenfrucht			
			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 /			
			0,75 L	8,90		Tonic Water / Bitter Lemon			
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 /		0,4 L	7,10
34	Afri Cola Zero	2, 5, 6, 7, 11	0,3L	3,90		Kirsche / Maracuja / Rhabarber /			
			0,5L	5,90		Johannisbeere			
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 /		0,4 L	6,90
36	Kandi Malz	a, a3, 2	0,33 L	3,80		Kirsche / Maracuja / Rhabarber /			
37	Fassbrause	a3, 3, p	0,33 L	3,80		Johannisbeere			
		Zitrone							



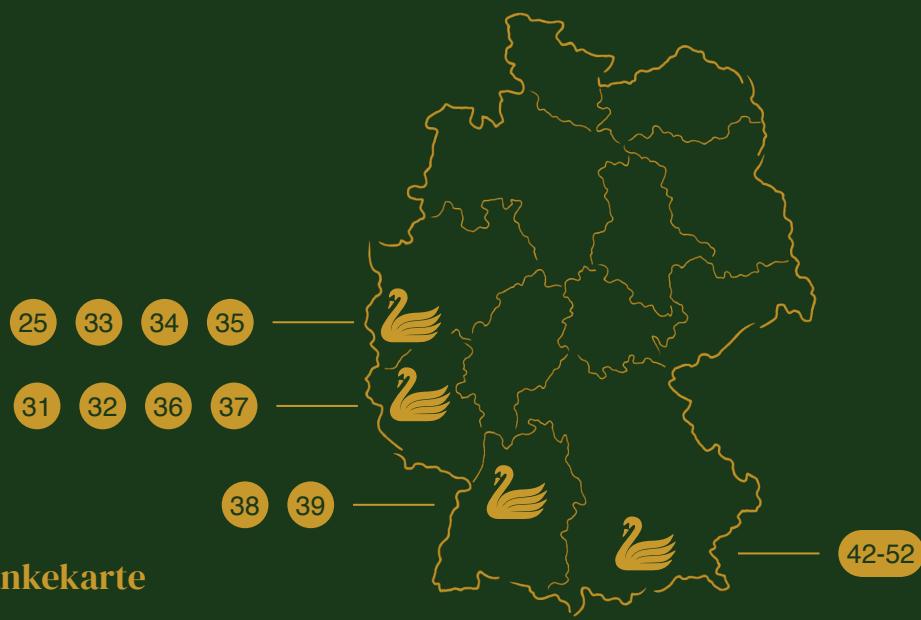
Heißgetränke

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 / Pfefferminze / Kamille / Mango-Maracuja / Giseng-Ingwer / Schwarztee (Friesland)	
47 Doppelter Espresso	11	4,90			
48 Espresso Macchiato	11, e	3,20			

* 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	Apfekorn 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
67	Els Hüllenkremer 2, 3, 10, p	2 CL	2,90
68	Ramazzotti 2, 3, 10, p	4 CL	4,90

Weinbrand

69	Rémi Martin 2, 3, 10, p	4 CL	5,80
70	Chantre 2, 3, 10, p	4 CL	4,80
71	Osborn 2, 3, 10, p	4 CL	4,90

Vodka

72	9 Mile Vodka 2, 3, 10, p	4 CL	3,80
73	Belvedere Vodka 2, 3, 10, p	4 CL	7,60

Gin

74	Monkey 47 2 CL	4,20
75	The Duke 2 CL	3,20



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

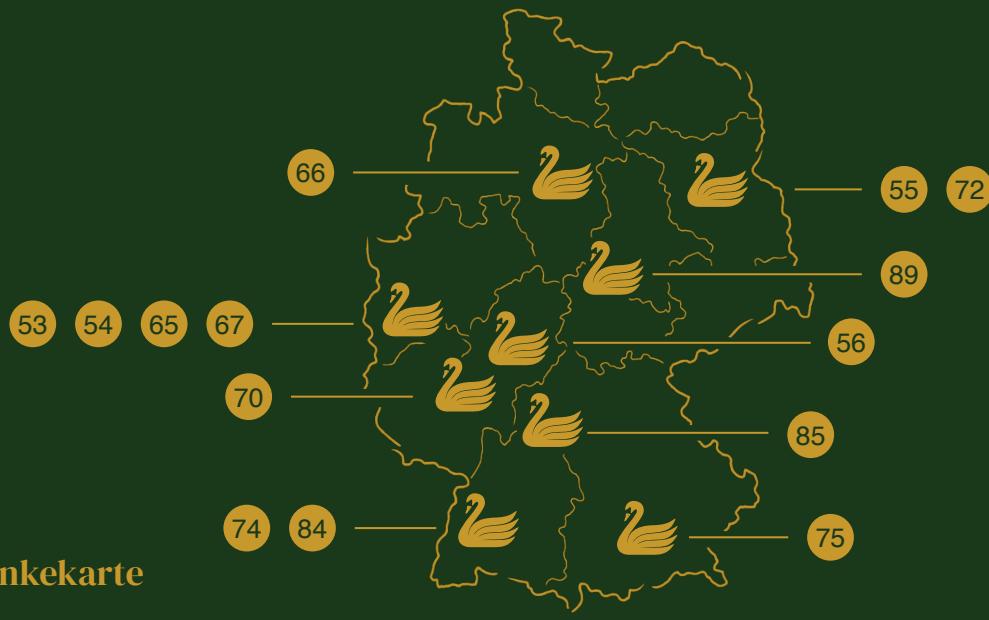
Rum

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, Williams-			
	birne, 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 Rotweintrauben gekelterter Weißwein. Für den unbeschwert 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.

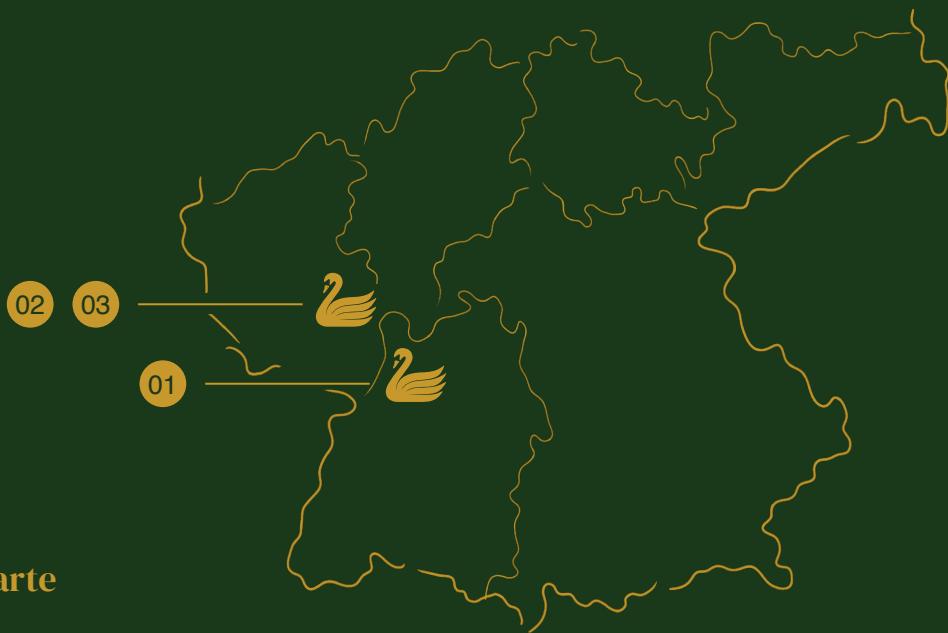
De Saint Gall Champagne

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
<i>Rebsorte</i> Spätburgunder					
<i>Weingut</i> Bergsträßer Winzer eG / Hessische Bergstraße					
Ein harmonischer Rotwein mit ausgeprägter Feuchtigkeit und sanftem Abgang					
02	Merlot	k	Trocken	0,2L	8,90
<i>Rebsorte</i> Merlot					
<i>Weingut</i> Wachtenburg Winzer / Pfalz					
Aromen von roten Beerenfrüchten kombiniert mit einer dezenten Würze, Kirsche im Abgang					
03	Dornfelder	k	Halbtrocken	0,2L	7,90
<i>Rebsorte</i> Dornfelder					
<i>Weingut</i> 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
<i>Rebsorte</i> Grauburgunder					
<i>Weingut</i> Schittler & Becker / Wendelsheim, Rheinhessen					
Feines Burgunderbukett mit Birne, Honigmelone und Mandel, passend zu kräftigen Speisen					
05	Chardonnay	k	Trocken	0,2L	8,40
<i>Rebsorte</i> Chardonnay					
<i>Weingut</i> 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
<i>Rebsorte</i> Riesling					
<i>Weingut</i> Zimmermann / Wachenheim, Pfalz					
Ehrlicher, fruchtiger Riesling mit rassiger Note, unkomplizierter Begleiter für Vorspeisen					
07	Riesling Halbtrocken	k	Halbtrocken	0,2L	8,20
<i>Rebsorte</i> Riesling					
<i>Weingut</i> Zimmermann / Wachenheim, Pfalz					
Herzhafter Riesling mit Pfirsich-Apfel-Aromatik und feiner Säure					
08	Frankonia Müller-Thurgau	k	Halbtrocken	0,2L	7,90
<i>Rebsorte</i> Müller-Thurgau					
<i>Weingut</i> Divino / Thüngersheim, Franken					
Saftig-fruchtiger Wein mit feiner Süße, ideal zum Schöppeln oder zur Brotzeit					
09	Juventa Silvaner	k	Trocken	0,2L	8,40
<i>Rebsorte</i> Silvaner					
<i>Weingut</i> 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

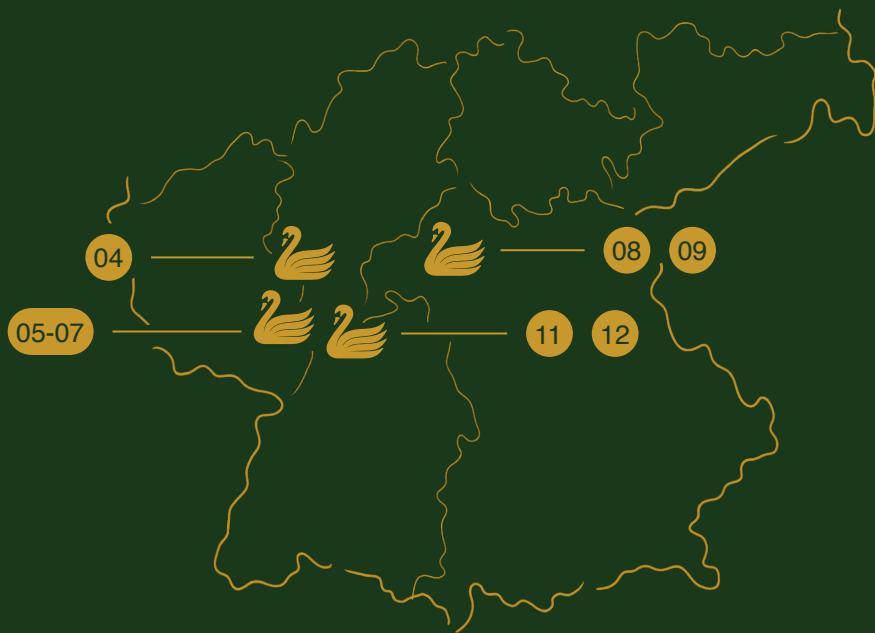
12 Merlot Rosé alkoholfrei ^k *Feinherb* 0,2L 7,90

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

Feinperlicher 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

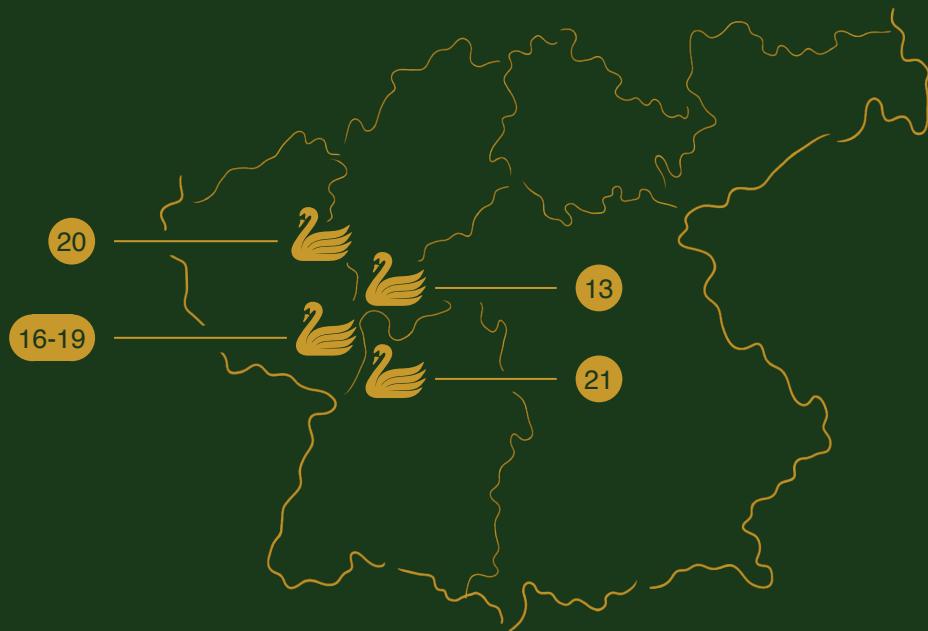
Champagner (Flaschen)

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
<i>Rebsorte</i> Weißburgunder					
<i>Weingut</i> 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
<i>Rebsorte</i> Sauvignon Blanc					
<i>Weingut</i> 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
<i>Rebsorte</i> Grauburgunder					
<i>Weingut</i> 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
<i>Rebsorte</i> Auxerrois					
<i>Weingut</i> 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
<i>Rebsorte</i> Blanc de Noir					
<i>Weingut</i> 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
<i>Rebsorte</i> Riesling					
<i>Weingut</i> 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
<i>Rebsorte</i> Cuvée aus Rivaner, Riesling, Weissburgunder, Cabernet blanc					
<i>Weingut</i> 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 kennzeichnungspflichtigen

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 Geschwärtz
- 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.

