



Gültig ab 03.05.2024

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

Speisekarte Suppen & Vorspeisen

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

Hauptspeisen

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

Spargelgerichte

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

Fisch & Meer

Forelle vom Fischerhof Peschel 6, 18, 21, 22 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
--	-------

Veggie / Vegan

Fritten „Schwanefeld Style“ 18,23 BlackendGewürz rote Zwiebeln Peperoni Koriander creme Fries „Schwanefeld style“	11,90
Spargel Risotto Grüner Spargel Cherrytomaten Frischkäse Walnüsse Asparagus risotto green asparagus tomatoes Bricheese walnut	19,90
Tagliarini mit Spargel Garnelen Kirschtomaten leichtem Kokos-Kräuterrahm Grana Padano Shrimps cherry tomatoes light coconut herb cream Grana Padano	22,50
Gebackene Süßkartoffel Gebackene Süßkartoffel Avocado Fetakäse Salat Baked sweet potato avocado feta cheese salad	18,90

bis 17.00 Uhr

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

Spezialität des Hauses



ab 17.00 Uhr

Beefsteak Tatar am Tisch zubereitet 18,23,26 mild medium oder feurig gewürzt Sardellenfilets Kapern Zwiebeln Senf Schwarzbröt 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

Pralinen aus unserer eigenen Schokoladenmanufaktur chocolate candy from our own chocolaterie	pro Praline	1,50
eine Kugel hausgemachtes Sorbet des Tages one scoop of homemade sorbet of the day		3,50
Matsch am Balken - Eis am Stiel Mud on the beam - popsicles		4,00
Affogato Vanilleeis mit Espresso Affogato vanilla ice cream with espresso		5,80
Kaffeegedeck Kännchen Kaffee oder Pott ein Stück Torte oder Kuchen hausgemacht coffee cover Pot of coffee or pot one piece of homemade cake		7,90
Erdbeer-Caprese Basilikumsorbet Strawberry caprese Basil sorbet		9,50
Spargeleis Rhabarberragout Chili Crunch Asparagus ice cream Rhubarb ragout Chili crunch		10,90
Crêpe mit frischen Erdbeeren 18, 21, 23 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		15,50
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!		

TIPPI

Culinary
KOCHSCHULE
SCHWANEFELD

Kochen mit Leidenschaft und Leichtigkeit!

#etwasfürJeden #Geschenkidee #gemeinsamkochen
Termine unter www.culinary-schwanefeld.de oder unter 03764 405 636



freies WLAN
Passwort: schwanefeld

Getränkekarte

Aperitifs

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

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Oppacher Classic	0,25 l	3,50
<small>spritzig, medium oder still</small>		
Oppacher Classic	0,7 l	7,90
<small>spritzig, medium oder still</small>		

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
Eilles Tea Diamond	Glas	3,50
<small>Pfefferminz Kamille Sommerbeere Vita Orange </small>		
<small>Tea Spa Magica Assam Darjeeling Rooibos Vanille Grüntee </small>		
<small>Kräutergarten</small>		

Spezialitäten aus unserer

Sächsisch-Thüringische  Schokoladen-Manufaktur

Trinkschokolade ₂₁		4,30
<small>Zartbitter Chili Vanille Amaretto Pfefferminz saisonal</small>		
<small>Weißer Weißer Vanille Weißer Erdbeer</small>		
<small>Vollmilch Vollmilch Zimt Vollmilch Karamell</small>		
Trinkschokolade mit Kick		6,80
<small>Zartbitter mit Cointreau Rum Weinbrand Amaretto</small>		
Glühwein Sachsenobst rot		6,50
Wackerbarth Glühwein Weiß und Heiß		7,50


Biere vom Fass

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

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

Roséwein

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

Rotweine

 Montepulciano DOC D`Abruzzo/Italien	0,2l	8,70
dunkelrot mit feinherber Frucht nachhaltigem Bukett	0,1l	4,90
<small>trocken</small>		
Dornfelder QbA Pfalz/Deutschland	0,2l	8,70
Richard's	0,1l	4,90
<small>Bouquet erinnert an Schwarzkirschen und rotes Obst halbtrocken</small>		
Merlot Villa San Martino	0,2l	8,70
trocken	0,1l	4,90
454 ELBKILLOMETER Prinz zur Lippe	0,2l	11,90
Weingut Schloss Proschwitz	0,1l	7,20
<small>Qualitätswein, Regent u. Spätburgunder trocken, bunter Strauß roter Früchte</small>		
Koonunga Hill Australien -Shiraz	0,2l	13,50
Trocken, Warmherzig, opulentes Bouquet	0,1l	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 oder
Telefonisch unter 03764 405 636

Wir freuen uns auf Sie!