



Gültig ab 09.01.2023
 Öffnungszeiten: 7 bis 23 Uhr & warme Küche: 11:30 bis 22 Uhr

Suppen & Vorspeisen

Kartoffel-Sellerie Suppe 7,90
 Apfel | Croutons
 Potatoe-celery soup | apple | Croutons

Geflügelbouillon 7,90
 Gemüse | Fleischklößchen | Eierstich
 Poultry broth | Vegetables | Meatballs | Eggs

Geflügelragout im Nöpfchen 8,90
 mit Käse überbacken | Ofenbrot
 Chicken ragout gratinated with cheese | baguette

Schwanefelder Fischsuppe 12,90
 Fenchel | Wels | Miesmuschel | Liebstöckel-Öl
 fish soup fennel | Catfish | mussel | lovage oil

Avocado - Rote Bete Tartar 16,50
 Brotpommes
 Avocado - beetroot tartar | bread fries

Carpaccio vom Hirsch 18,90
 Limetten | Walnussmarinade | Wildkräutersalat | Parmesanblättchen | Portweifeige
 Carpaccio of venison | Lime | Walnut marinade | Wild herb salad | Parmesan leaves | Port fig

Lachs gebeizt 18,50
 Kartoffelchips | Schmand | Apfel | rote Zwiebel | Pumpernickel
 Salmon pickled potatoe chips | sourcream | apple | redonion | pumpernickel

Bowls

Caesar's Bowl 13,50
 Romana Salat | Kirschtomate | Rucola | Brotsticks | Grana Padano | Speck | Caesar's Dressing
 Caesar's Bowl Romaine Lettuce | cherry tomato | Rocket | Breadsticks | Grana Padano | bacon | Caesar's Dressing

Caesar's Bowl mit 5 Garnelen 22,90 with shrimp

Hauptspeisen

Spezialitäten & Regionales

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust 26,90
 Süßkartoffelpüree | mariniertes Pak Choi | Yuzu-Miso-Soße
 Pink roasted barbarian duck breast | Sweet potato puree | marinated pak choi | yuzu miso sauce

Schweinefilet 26,90
 Kräuter-Spätzle | Buntes Gemüse
 Porkfilet | herb spaetzle | mixed vegetables

Geschmorte Ochsenbacke 22,90
 Röstzwiebel-Kartoffelpüree | Karotte | Sauce Bernaise
 Braised oxcheek | roasted onions mashed potatoes | carrot | sauce bernaise

Burger
Schwanefelder Club-Style Burger 19,95
 bestes frisch durchgelassenes 200g Rinderhackfleisch nach Wunsch gegrillt | Salat | Tomate | rote Zwiebel | saure Gurke | hausgemachte Barbecuesauce | 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 | sour cucumber | homemade barbecue sauce | bacon | Leerdamer | homemade burger bun | sweet potato fries | lemon pepper Aioli

Wild
Wildgulasch 25,90
 Apfelrotkohl | Kartoffelklöße
 venison goulash | Red apple cabbage | potato dumplings

½ Ente 29,50
 Apfelrotkohl | Kartoffelklöße
 half a roast duck | Red apple cabbage | potato dumplings

Sous-Vide gegarter Hirschrücken 32,90
 Gratin | Süßkartoffelpüree | Birne | Kirsch-Balsamico-Sauce
 Saddle of venison cooked sous vide Gratin | Sweet potato puree | pear | cherry balsamic Sauce

Steaks
Rinderfilet (200g) 38,90
 Rosmarinkartoffeln | Grilltomate | Sauce Bernaise | Portwein-Jus | Kräuterbutter
 Beef filet | rosemary potatoes | grilled tomato | Sauce Bernaise | portwinejus | herb butter

Fisch & Meer

Pulpo in Oliven-Knoblauch-Öl 22,50
 18, 23, 31

Quetschkartoffeln | Brokkoli | Koriander | Butterlauch | Brotstick
 Pulpo in olive-garlic-oil | mashed potatoes | broccoli | coriander | butter leek | breadstick

Seehecht in Nussbutter 22,90
 20

Quetschkartoffeln | Schnittlauch | Pastinake | Fenchel | Speck
 Hake in Nut Butter | mashed potatoes | chives | parsnip | fennel | bacon

Fangfrische Forelle Müllerin Art 25,50
 Rosmarinkartoffeln | marinierte Blattsalate
 Trout Müllerin style | rosemary potatoes | marinated leaf salads

Spinatknödel 17,90
 18, 21, 23
 Waldpilzragout | Parmesan | Nussbutter
 Spinach dumplings | wild mushroom ragout | parmesan | nutbutter

Lumaconi Tricolore 19,50
 18, 22, 23, 26
 Kräuterseitlinge | Frischkäse | Tomate
 Lumaconi Tricolore | King oyster mushrooms | creamcheese | tomato

ab 17.00 Uhr

Beefsteak Tatar am Tisch zubereitet 24,90
 18, 23, 26 **Spezialität des Hauses**
 mild | medium oder feurig gewürzt | Sardellenfilets | Kapern | Zwiebeln | Senf | Schwarzbrot | Butter
 Beefsteak tartare prepared at the table mild | medium or fieryseasoned | anchovyfilets | capers | onions | mustard | brownbread | butter

auf Wunsch mit Cognac zzgl. 6,00

Desserts

eine Kugel hausgemachtes Sorbet des Tages 3,50
 a scoop of homemade sorbet of the day

Schoko-Kirschtraum im Glas 6,50
 Schokomousse | Kirschragout | Sahne | Krokant
 Chocolate cherry dream in a glass | Chocolate mousse | cherry ragout | cream | brittle

Crème Brûlée 9,50
 21, 23
 Pfäulenragout | Sorbet
 Crème Brûlée | peachcompote | sherbet

Crêpe Suzette (Orangenflambée) 12,90
 18, 21, 23
 Orangenfilets mit Grand Marnier am Tisch flambiert | Crêpe | cremiges Vanilleeis
 Crepe Suzette (Orange Flambée): Orange filets with Grand Marnier flambé on the table with crepe and creamy vanilla ice cream

Pralinen pro Praline 1,50
 aus unserer eigenen Schokoladenmanufaktur
 chocolate candy | from our own chocolaterie

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 ice cream-menu!

Kaffeegedeck 7,80
 Kännchen Kaffee oder Pott | ein Stück Torte oder Kuchen hausgemacht
 coffee cover | Pot of coffee or pot | one piece of homemade cake

Cooler Tage – Heißes Wellness -
 stellen Sie sofort die Heizung aus und ab ins
 Schwanefeld SPA
 Denken Sie an wohltuende Wärme durch Infrarot oder Wasserdampf, an das Gefühl von Leichtigkeit im fast 30° warmen Wasser im Außenpool, schaumige 40° im Hamam, an inspirierende 70° in der Bio-Sauna mit Zirbenduft, an schweißtreibende 85° in der finnischen Sauna und vergessen Sie am Abend nicht die




Ferienabendkarte
 aller Feiertage und samstags
 Eintritt/Nutzung Spa & Fitness
 After-Work-Ticket
 So. bis Fr. von 17.00 bis 20.00 Uhr
 Saunabend
 mitwochs von 17.00 bis 22.00 Uhr
 je 22,- € pro Person
 *Halbbademantel und -schleppentuch sind in dem Eintrittspreis inkl. Minibar


SPA
 Schwanefeld

Tagesticket
 Mit Ihrem Eintritt ins SPA nutzen Sie den beliebtesten Außenpool mit Infrarotstrahlung | Finnische Sauna | Dampfbad | Saunakabine | Saunakabine mit Zypressenholz | Infrarot-Sonnenstrahlen und erhalten Ihren Leinwandmantel und ein Handtuchpaket.
 Eintritt
 von 11,00 bis 20,00 Uhr
 mitwochs Saunabend 11,00 bis 22,00 Uhr

Getränkekarte

Aperitifs

CHANDON Garden Spritz	0,15 l	12,50
	0,75 l	65,00
 Sekt "Edition Schwanefeld"	0,1 l	4,30
„RosatoMio“		8,50
Sekt Ramazzotti Rosato Basilikum		

 „AperolSprizz“	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, d' Oro		

Sandemann Sherry	5 cl	5,50
dry, medium oder cream		

SandemannPortwein	5 cl	5,50
Tawny White		

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Oppacher Classic	0,25 l	3,40
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	4,10
--------------	-------	------

Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale		
---	--	--

Säfte von Granini	0,2 l	3,80
-------------------	-------	------

Orange Apfel Grapefruit	0,4 l	6,10
-----------------------------	-------	------

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
--------------------	------	------

Pfefferminz Kamille Sommerbeere Vita Orange		
---	--	--

Tea Spa Magica Assam Darjeeling Roibosh Vanille Grüntee		
---	--	--

Kräutergarten		
---------------	--	--

Spezialitäten aus unserer

Sächsisch-Thüringische Schokoladen-Manufaktur

Trinkschokolade ₂₁		4,20
-------------------------------	--	------

Zartbitter Chili Vanille Amaretto Pfefferminz saisonal		
--	--	--

Weiße Weiße Vanille Weiße Erdbeer		
---------------------------------------	--	--

Vollmilch VollmilchZimt VollmilchKaramell		
---	--	--

Trinkschokolade mit Kick		6,50
--------------------------	--	------

Zartbitter mit Cointreau Rum Weinbrand Amaretto		
---	--	--

Glühwein Sachsenobst rot		6,50
--------------------------	--	------

Wackerbarth Glühwein Weiß und Heiß		7,50
------------------------------------	--	------



Biere vom Fass

Köstritzer Edelbier	0,3 l	4,20
---------------------	-------	------

	0,5 l	5,90
--	-------	------

Köstritzer Schwarzes	0,3 l	4,20
----------------------	-------	------

	0,5 l	5,90
--	-------	------

Paulaner Weizenbier	0,3 l	4,20
---------------------	-------	------

naturtrüb	0,5 l	5,90
-----------	-------	------

Flaschenbiere

Paulaner Weizenbier	0,5 l	5,90
---------------------	-------	------

dunkel kristall		
-------------------	--	--

Radler oder Diesel	0,3 l	4,20
--------------------	-------	------

	0,5 l	5,90
--	-------	------

Radeberger alkoholfrei	0,33 l	4,50
------------------------	--------	------

Paulaner alkoholfrei	0,5 l	5,90
----------------------	-------	------



Weißweine 0,2 l

Pinot Grigio IGT Venezien/Italien		8,20
-----------------------------------	--	------

Cantina Colli de Soligo		
-------------------------	--	--

kräftig mit schönem Zusammenspiel von Frucht und Säure trocken		
--	--	--

Riesling QbA Pfalz/Deutschland		8,20
--------------------------------	--	------

Julius Kimmle		
---------------	--	--

milde Säure ausgeprägte Frucht harmonisch und rund halbtrocken		
--	--	--

Müller-Thurgau QbA Saale/Deutschland		8,20
--------------------------------------	--	------

WG Freyburg		
-------------	--	--

leichter eleganter Wein mit milder Säure trocken		
--	--	--

454 ELBKILOMETER Q.b.A		10,90
------------------------	--	-------

Weingut Schloss Proschwitz		
----------------------------	--	--

aus den Rebsorten Scheurebe Müller-Thurgau und Elbling fruchtig trocken		
---	--	--



Roséwein 0,2 l

Portugieser Rosé QbA		8,20
----------------------	--	------

WG Nollen Erben		
-----------------	--	--

harmonisch eleganter Wein vollmundig und kräftig lieblich		
---	--	--



Rotweine 0,2 l

Montepulciano DOC Abruzzo/Italien		8,20
-----------------------------------	--	------

Umani Ronchi		
--------------	--	--

dunkelrot mit feinherber Frucht nachhaltigem Bukett trocken		
---	--	--

Dornfelder QbA Pfalz/Deut.		8,20
----------------------------	--	------

Richard's		
-----------	--	--

Bouquet erinnert an Schwarzkirschen und rotes Obst halbtrocken		
--	--	--

Merlot Terre di Romeo		8,20
-----------------------	--	------

trocken		
---------	--	--

Friederike Prinz zur Lippe		11,50
----------------------------	--	-------

Qualitätswein		
---------------	--	--

trocken		
---------	--	--

Koonunga Hill Australien - South Shiraz		13,50
---	--	-------

Trocken, Warmherzig, opulentes Bouquet		
--	--	--



freies WLAN

Passwort: schwanefeld