

Liebe Gäste, herzlich Willkommen!

Wir eröffneten in der besinnlichen Adventszeit, im Dezember 2017 nach umfangreichen Umbauarbeiten im historischen Gebäude des ehemaligen Weingutes „Dietz-Matti“ unser Restaurant „Zum Schwanen“ für Sie.

Es sind hier und da noch einige Arbeiten zu verrichten, wir möchten Sie dennoch gern an unserer weiteren Entwicklung teilhaben lassen und freuen uns, dass Sie uns begleiten.

Wir sind Ihre Gastgeber und haben es uns zur Aufgabe gemacht, Sie rundum mit köstlichen Speisen und hervorragenden regionalen Weinen zu verwöhnen.

Wir verarbeiten frische, saisonale und vorwiegend regionale Produkte, da wir auf die Herkunft und Qualität der Produkte großen Wert legen.

Fisch:

Aufgrund der Überfischung der Meere möchten wir Fisch ausschließlich aus nachhaltiger, artgerechter Zucht, oder Wildfang in Anlehnung des WWF anbieten. Wir möchten so unseren Teil zur Sicherung der Bestände beitragen. Aus diesem Grund ergeben sich wechselnde Gerichte mit dem entsprechenden Fisch, welchen Sie der zusätzlichen Tagesempfehlung entnehmen können.

Die Weiterverarbeitung unserer Produkte erfolgt hausgemacht und frisch, mit viel Liebe zur bodenständigen Küche und dementsprechenden Geschmackserlebnissen. Deshalb kann es auch einmal zu einer längeren Wartezeit kommen oder dazu, dass einzelne Gerichte bereits aufgegessen sind.

Wenn Sie Fragen zu unseren Gerichten haben oder zu unserer Weinauswahl – wir sind Ihnen gerne behilflich. Bitte sprechen Sie uns an. –

Wenn Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben, können Sie die Karte mit den Allergenkennzeichnungen und den entsprechenden Erläuterungen verlangen. Bitte wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und freuen uns über Ihre Rückmeldung und Ihre Anregungen. Ihre Zufriedenheit ist uns wichtig.

Besuchen Sie uns auch im Internet: www.zum-schwanen-deidesheim.de. Hier erhalten Sie weitere Informationen zu unserem Haus und dem gemütlichen Innenhof, der in den warmen Monaten zum Genießen und Verweilen einlädt.

Ihre Gastgeber „Zum Schwanen“

Suppen

können im Sommer auch mal aus sein

Rinderkraftbrühe frisch vom Sud	7,50
mit Leberknödel echt „pälzisch“	
Rinderkraftbrühe die schwäbische Variation	5,50
mit Flädle	
Tagessuppe	6,50
Bitte erfragen Sie die wechselnde Suppe beim Service	

Vorspeisen

Zum Auftakt Ihrer Genussreise

Marktsalat	9,90
mit frischen Champignons, Ei, Marktfrische Produkte der Saison sowie gerösteten Kernen	
Salat mit gebratenem Lachs	15,90
mit Marktfrische Produkte der Saison	
Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	12,90
die leichte Sommermahlzeit	
Salat mit gebratenen Weiderindstreifen	16,90
mit Marktfrische Produkte der Saison	
Babyspinat-Salat	11,90
mit getrockneten Tomaten, gehobelter Parmesan, gerösteten Kernen	
Couscous-Salat wie Remy ihn mag	12,00
mit gebratenen Garnelen und Mango-Chutney	
Gratinierter Ziegenkäse mit Honighäubchen	11,00
und Feigensenf, dazu Salatbouquet	
Bauernomlette mit Salat	9,80

- zu unseren Vorspeisen reichen wir Ihnen gerne Brot dazu -

Vesper-Karte

Für den kleinen Hunger zwischendurch

Handkäs' mit Musik	5,90
eingelegerter Frühstückskäse mit Butter und Brot	
Rindfleischsalat	10,50
mit Brot	
Wurstsalat	9,50
mit Brot	
Weißer Käs' mit Zwiebeln und Brot	7,50
Strammer Max	
Scheibe Brot mit Schinken, Käse und 2 Spiegeleiern belegt	7,80
Toast „Hawaii“	
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	6,90
Kaiserschmarrn „Sissis“ Lieblingsdessert	
mit Rosinen, Puderzucker bestäubt und Zwetschgenröster gerne auch ohne Rosinen	8,90

Unsere Flammkuchen-Spezialitäten

Da ist für jeden etwas dabei und dies bis zum Schluss

Elsässer Flammkuchen, der absolute Klassiker	8,00
mit Zwiebeln und Speck	
Flammkuchen Drei-Käse-Hoch, herrlich cremig	8,50
mit Schwarzwälder Schinken und 3 Käsesorten	
Flammkuchen mit Lachs	9,00
Ideal für den Vegetarier	
Flammkuchen mediterran	8,50
mit Schafskäse und Peperoni	
Flammkuchen mit Paprika und Käse	8,50
Flammkuchen Bella Italia mit Tomate Mozzarella	9,00

Unsere Pfälzer Auswahl

Das Beste aus der Region

Pfälzer Saumagen ^{2,4,6,7} mit Sauerkraut ² des Altbundeskanzler Helmut Kohl`s Lieblingsessen	11,50
Pfälzer Leberknödel ^{2,4,6,7} mit Sauerkraut ² und Specksauce	11,50
Pfälzer Bratwurst ^{2,4,6,7} mit Sauerkraut	11,50
Pfälzer Worscht-Grumbeere ^{4,6,7} Bratkartoffeln mit Leberwurst und Blutwurst	9,50
Unser Pfälzer Teller ^{2,4,6,7} Alles in einem vereint mit Sauerkraut und Specksauce	13,50

-zu unseren Pälzer Gerichten reichen wir gerne Brot dazu -

Unsere Küche ist durchgehend bis 22 Uhr geöffnet

Gutscheine

Bei Interesse an einem Gutschein
steht Ihnen unser Personal gerne zur Seite

Hauptgänge

Lust auf Fleisch?

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind:

Ladys Cut (180g)	so muss Fleisch schmecken	16,00
Mens Cut (300g)	darf es ein bisschen mehr sein ?	23,00
Beef Eater (400g)	für den wahren Fleischliebhaber	29,00

Hähnchenschnitzel in einer knusprigen Hauspanade 8,90

Hähnchensteak natur gebraten 7,90

Schnitzel „Wiener Art“ in einer knusprigen Hauspanade 9,50

Cordon Bleu:

Klassisch	sehr beliebt bei Jung und Alt	11,50
	mit Bergkäse und Schwarzwälder Schinken	12,50
	mit getrockneten Tomaten und Gorgonzola	12,50

zusätzlich: Kräuterbutter² oder Zwiebeln 2,50

Pfeffersauce^{2,8} 2,50

Rahmsauce^{2,8} 2,50

Jägersauce^{2,8} 2,50

Dazu haben Sie die Wahl aus folgenden Beilagen:

Beilagen Salat	4,90
Pommes Frites	3,50
Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln (gerne auch vegetarisch)	4,00
Kartoffelecken	3,50
Tagliatelle	3,50
Gnocchi	4,00
Spätzle	3,50

Aus dem Gewässer

Forelle Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln	14,90
Lachsseite auf der Haut gebraten an einer leichten Zitronen-Veloute, dazu Tagliatelle	16.90

Nudelgerichte (wahlweise auch vegetarisch)

Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Pesto und King Prawns	16,90
gerne auch vegetarisch	12,90
Thomas`s Schinkennudeln	10,50

Vegetarische Gerichte

Gnocchipfanne mit getrockneten Tomaten, Pesto und gehobelter Parmesan	12,00
Gebratene Gnocchis mit jungem Babyspinat, getrockneten Tomaten und gehobelter Parmesan	13.90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	10,50

Desserts

Das Beste kommt zum Schluss

verschieden Dessert´s entnehmen sie unseren Tafeln.

Wir beraten Sie gerne persönlich am Tisch

Für die etwas weniger Süßen

Käsewürfel im Dubbeglas	klein 4,50
	groß 8,80

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff

2 = Sulfit

3 = mit Phosphat

4 = mit Konservierungsstoff

5 = mit Antioxidationsmittel

6 = mit Geschmacksverstärker

7 = geschwefelt

8 = geschwärzt

9 = koffeinhaltig

10 = mit Süßungsmittel

11 = chininhaltig