



*Herzlich Willkommen*

im ehemaligen „Gasthaus Schwan“.  
Welches vor über 200 Jahren,  
als Teil eines herrschaftlichen Gutshofes, den Mittelpunkt des  
gesellschaftlichen Lebens in Osthofen darstellte.

Diese Tradition wollen wir fortführen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit

*Michael & Liza  
und Team*

## Aperitif Empfehlung

<b>Aperol Spritz</b>	0,2l	<b>7,80 €</b>
<b>Italien Bitter</b> die alkoholfreie Alternative zu Aperol	0,2l	<b>6,80 €</b>
<b>Winzerblut Rot</b> Dornfelder-Likör mit Secco	0,1l	<b>5,80 €</b>
<b>Martini Bianco</b>	5 cl	<b>4,80 €</b>
<b>Campari Soda</b> oder <b>Orange</b>	0,15l	<b>5,50 €</b>
<b>Sherry medium</b>	5 cl	<b>4,80 €</b>
<b>2015 Süßwein aus der Pfalz</b> Brennerei Hubach	5 cl	<b>7,80 €</b>

## Mandarinen Spritz

Mandarinsirup | Secco | Soda | Rosmarin

0,2l **7,80 €**

**-Auch alkoholfrei möglich-**

0,2l **6,80 €**

## Prickelndes

Sektmanufaktur Strauch | Osthofen

**Strauch Brut BIO-Sekt** 0,1l **6 €**

Riesling | Silvaner | Chardonnay | Weißburgunder

Cisterzienser Weingut | Dittelsheim-Heßloch 0,1l **4,90 €**

**Cero Rosé** alkoholfreier Sekt

# Hütten Menü

## **Tarte von mediterranem Gemüse**

Pecorino-Espuma | Zwiebelchutney | Feldsalat

**2024er Abenheimer Sauvignon Blanc trocken I König**

Weingut Kron I Worms Abenheim

0,1l 4 € | 0,2l 7,30 € | 0,75l 22 €

\*\*\*

## **Allgäuer Bergkäsesuppe**

**2023er Cuvée 3 S trocken**

Weissburgunder I Grauburgunder I Scheurebe

Weinmanufaktur Steinbock I Neustadt-Haardt I Pfalz

0,1l 5,70 € | 0,2l 10,30 € | 0,75l 31 €

\*\*\*

## **Kalbsrücken**

Roquefort | Walnuss | Birne | Polenta | Flower Sprouts

**2021er Grauburgunder „S“ trocken I Premium-Edition I BIO**

Weingut Bastianshauser Hof I Sebastian & Ralf Erbedinger I Bechtheim

0,1l 7 € | 0,2l 12,70 € | 0,75l 38 €

\*\*\*

## **Ziegenkäse-Panna-Cotta – Thymianeis**

**2024er Huxelrebe Süß I Ortswein**

Weingut Martinshof I Dienheim

0,1l 4,80 € | 0,2l 8,70 € | 0,75l 26 €

**3 Gang Menü mit Suppe 47 €**

Weinbegleitung 16,50 € (3 x 0,1l)

**4 Gang Menü 59 €**

Weinbegleitung 19,50 € (4 x 0,1l)

# Schwanen Menü

## Kalt geräucherte Rote Bete

### Entenbrust | Orangenkaviar | Wildkräutersalat

#### 2024er Merlot Rosé trocken

Weingut Cisterzienser | Familie Michel | Dittelsheim-Hessloch

0,1l 4,20 € | 0,2l 7,70 € | 0,75l 23 €

\*\*\*

## Karotten-Ingwer-Suppe

### Orange | trocken

#### Eichenholzfass

Chardonnay | Sauvignon Blanc | Sylvaner

Weingut Cisterzienser | Familie Michel | Dittelsheim-Hessloch

0,1l 5,40 € | 0,2l 9,70 € | 0,75l 29 €

\*\*\*

## Geschmorte irische Rinderbäckchen

### Wurzelgemüse | Kartoffel | Karotten

#### 2022er Abenheimer Klausenberg Blaufränkisch trocken | Kaiser

Weingut Kron | Worms Abenheim

0,1l 5,90 € | 0,2l 10,50 € | 0,75l 32 €

\*\*\*

## Caffè Crème Brûlée



### Barrignac \*\*\* 3 Jahre

DESTILLERIE STRAUCH | OSTHOFEN

4cl 7,80 €

### 3 Gang Menü mit Suppe 43 €

Weinbegleitung 18 € (2 x 0,1l & 1 x 4 cl)

### 4 Gang Menü 55 €

Weinbegleitung 22 € (3 x 0,1l & 1 x 4 cl)

# Vorspeisen

## **Tarte von mediterranem Gemüse**

Pecorino-Espuma | Zwiebelchutney | Feldsalat  
*aromatisch, leicht, frisch – harmonisch ausbalanciert*

15 €

## **Kalt geräucherte Rote Bete**

Entenbrust | Orangenkaviar | Wildkräutersalat  
*rauchig, fruchtig, elegant – fein kombiniert*

16 €

## **Lachscarpaccio**

Zitronengras | Wildkräutersalat  
*zart, frisch, ausgewogen – leicht säuerlich*

17 €

## **Feldsalat mit Croûtons**

7,80 €

## **Allgäuer Bergkäsesuppe**

*herzhaft, cremig, würzig – wohlrig rund*

10 €

## **Karotten-Ingwer-Suppe**

*fein, würzig, leicht – belebend aromatisch*

10 €

# Hauptgerichte

## **Fregola-Risotto**

Zucchini nudeln | getrocknete Tomaten | Feta  
*saftig, würzig, mediterran – vegetarischer Genuss*

24 €

## **Skrei Winterkabeljau**

Fenchel | Safranrisotto | Koriander  
Curry-Zitronengras-Beurre Blanc  
*zart, aromatisch, leicht – mit feiner Würze*

29 €

## **Perlhuhnbrust auf Heu gegart**

Wirsing | Kartoffel-Trüffel-Espuma | Thymianjus  
*zart, aromatisch, fein-rauchig – eleganter Genuss*

29 €

## **Kalbsrücken**

Roquefort | Walnuss | Birne | Polenta | Flower Sprouts  
*feinwürzig, nussig, aromatisch – ausgewogen komponiert*

30 €

## **Geschmorte irische Rinderbäckchen**

Wurzelgemüse | Kartoffel | Karotten  
*feinwürzig, nussig, aromatisch – ausgewogen komponiert*

29 €

## *Süßes zum Abschluss*

### **Caffè Crème Brûlée**

*karamellig, cremig, aromatisch – klassisch rund*

12,50 €

### **Ziegenkäse-Panna-Cotta – Thymianeis**

*cremig, mild, leicht würzig – harmonisch süß*

12,50 €

### **Affogato – Vanilleeis | Espresso**

*intensiv, cremig, schlicht – zeitloser Genuss*

7,50 €

### **Hausgemachtes Sorbet**

*mit Strauch Brut Sekt aufgegossen*

*erfrischend, leicht, prickelnd – elegant fruchtig*

8,50 €

### **Käseauswahl – mit Feigensenf**

*aromatisch, würzig, ausgewogen – klassisch rund*

14 €

*Fragen Sie nach unserer Digestif Karte!*

# Ausschankweine

	<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,75l</u>
<b>2024er Riesling feinherb</b>	<b>3,90 €</b>	<b>7 €</b>	<b>21 €</b>
Weingut Bastianshauser Hof I Bechtheim			
<b>2023er Dittelsheim Riesling trocken</b>	<b>4,20 €</b>	<b>7,70 €</b>	<b>23 €</b>
Weingut Spies I Tobias Leib			
Dittelsheim-Hessloch			
<b>2024er Riesling trocken I EASYLINE</b>	<b>3,20 €</b>	<b>5,60 €</b>	-
Weingut Holzmühle I Osthofen			
<b>2024er Chardonnay trocken I BIO</b>	<b>4 €</b>	<b>7,30 €</b>	<b>22 €</b>
Weingut Hemer Hof I Worms-Abenheim			
<b>2024er Grauburgunder trocken</b>	<b>3,40 €</b>	<b>5,90 €</b>	-
Weingut Daniel Schmitt I Mettenheim			
<b>2024er Weißburgunder trocken</b>	<b>3,90 €</b>	<b>7 €</b>	<b>21 €</b>
Weingut Familie Erbedinger I Bechtheim			
<b>2024er Weißburgunder trocken I VDP</b>	<b>5,40 €</b>	<b>9,70 €</b>	<b>29 €</b>
WG Battenfeld Spanier I Hohen-Sülzen			
<b>2024er Sauvignon Blanc trocken</b>	<b>3,90 €</b>	<b>7 €</b>	<b>21 €</b>
Weingut Dr. Schreiber I Worms			
<b>2025er Cabernet Blanc feinherb</b>	<b>3,90 €</b>	<b>7 €</b>	<b>21 €</b>
Weingut Bastianshauser Hof I Bechtheim			
<b>2024er Gewürztraminer</b>	<b>3,50 €</b>	<b>6,30 €</b>	<b>19 €</b>
Weingut Knierim I Osthofen			

## Rosé & Blanc de Noir

	<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,75l</u>
<b>2024er Bechtheimer Pilgerpfad</b>	<b>3,50 €</b>	<b>6,30 €</b>	<b>19 €</b>
<b>Blauer Portugieser Weißherbst mild</b> Weingut Bohdanowicz   Bechtheim			
<b>2024er Rosa Rot trocken</b>	<b>3,90 €</b>	<b>7 €</b>	<b>21 €</b>
Weingut Karl May   Osthofen			
<b>2023er Spätburgunder Blanc de Noir   trocken</b> Weingut Spies   Tobias Leib   D.H.	<b>4,50 €</b>	<b>8 €</b>	<b>24 €</b>

## Rotwein

	<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,75l</u>
<b>2022er Spätburgunder trocken</b> „Edition G&M“   BIO Weingut G & M Machmer   Bechtheim	<b>4,50 €</b>	<b>8 €</b>	<b>24 €</b>
<b>2021er Merlot trocken</b> Barrique Cisterzienser Weingut   Dit.-Heßloch	<b>5,40 €</b>	<b>9,70 €</b>	<b>29 €</b>

## Wein des Monats

### **2024er Auxerrois | trocken** **„vom Kalkstein“**

Sanfte Säure und filigrane Fruchtaromen von Litschi, begleitet von feiner Mineralität. Ein subtiler Geheimtipp aus Rheinhessen, perfekt zu leichten Geflügel- oder Fischgerichten.

Weingut Seehof | Westhofen  
0,1l 5,70 € | 0,2l 10,30 € | 0,75l 32 €

# Schorle

	0,2l	0,4l
<b>Riesling- oder Rosé-Schorle</b>	<b>3,20 €</b>	<b>5,60 €</b>
<b>Saftschorle</b> Apfel naturtrüb	<b>2,80 €</b>	<b>4,90 €</b>
Apfel   Traube weiß   Johannisbeere   Apfel-Kirsch		

# Alkoholfreie Getränke

<b>Selters Gourmet Wasser</b>	0,25l	0,75l
Medium   Still	<b>2,80 €</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Pepsi</b> <sup>1 4</sup>   <b>Pepsi Max</b> <sup>1 2 4</sup>   <b>7 Up</b> <sup>4 5</sup>	0,33l	<b>3,90 €</b>
<b>Schwip-Schwap</b> <sup>3 4</sup>   <b>Schwip-SchwapOrange</b> <sup>4 5</sup>		
<b>Apfelsaft -klar &amp; naturtrüb-   Apfel-Kirsch</b>	0,2l	<b>3 €</b>
<b>Traubensaft weiß   Johannisbeere</b>	0,2l	<b>3 €</b>
<b>Orange   Multivitamin</b>	0,2l	<b>3 €</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>7</sup>	0,2l	<b>3,30 €</b>
<b>Tonic Water</b> <sup>1 2 4</sup>	0,2l	<b>3,30 €</b>
<b>Zitronenlimo</b> <sup>4 5</sup>	0,2l	<b>2,50 €</b>

# Homemade Limonade

In der Milchflasche serviert		
<b>Apfel-Kirsch-Limo</b>	0,3 l	<b>5,80 €</b>
<b>Lavendel-Zitronen-Limo</b>	0,3 l	<b>5,80 €</b>
<b>Blaubeer-Basilikum-Limo</b>	0,3 l	<b>5,80 €</b>
<b>Pfirsich Eistee</b>	0,3 l	<b>5,80 €</b>

# Bier

	0,3l	0,4l
<b>Radeberger</b> frisch vom Fass	<b>3,90 €</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Radeberger Radler</b>	<b>3,90 €</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Allgäuer Büble Hefeweizen</b> naturtrüb   alkoholfrei	0,5l	<b>4,90 €</b>
<b>Allgäuer Büble Bayrisch Hell</b>	0,5l	<b>4,90 €</b>
<b>Schöffelhofer</b> Kristall	0,5l	<b>4,90 €</b>
<b>Radeberger</b> alkoholfrei		<b>3,90 €</b>
	0,33l	

# Heiße Getränke

aus Bad Neustadt

<b>Kaffee</b>		<b>3,20 €</b>
<b>Espresso</b>		<b>2,80 €</b>
<b>Doppio</b>		<b>4,10 €</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>3,80 €</b>
<b>Milchkaffee</b>		<b>4,20 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>		<b>4,50 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>		<b>3,60 €</b>
<b>Ronnefeldt-Blatt-Tee</b>		<b>3,30 €</b>

Eine rauchige kräftige **Espressoröstung**. Vollmundig und sehr kräftig in der Tasse. Es werden die stärksten Rohkaffees zu einer Mischung für Liebhaber vereint sehr röscher Espresso.

Unser kostenfreies WLAN: germanhotspot  
Kein Passwort erforderlich

**Bitte fragen Sie unser Personal nach der Allergenkarte!**

- 1 koffeinhaltig, erhöhter Koffeingehalt (25mg/100ml)
- 2 mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle)
- 3 koffeinhaltig
- 4 mit Farbstoff
- 5 mit Antioxidationsmittel
- 6 mit Zucker und Süßungsmittel
- 7 Chininhaltig
- 8 mit Farbstoff E120
- 9 mit Farbstoff E131
- 10 mit Farbstoff E104
- 11 mit Konservierungsstoff E211
- 12 Xanthan E415