

EST. 1965



ZUM ALTEN SCHWAN RESTAURANT

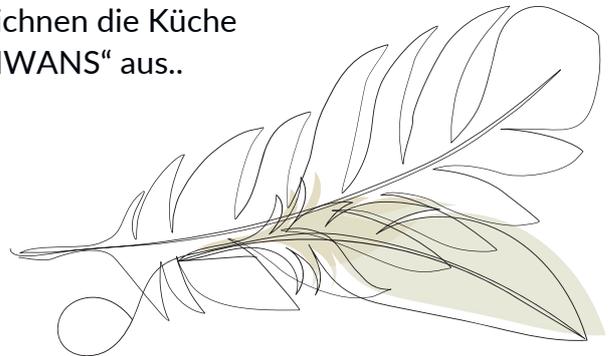
Erfurt, September 2021

Das traditionsreiche Restaurant „ZUM ALTEN SCHWAN“ zeigt sich im neuen Gewand und mit neuem Konzept.

Das erschaffene Ambiente – unaufdringlich, mit aussergewöhnliche Atmosphäre, lädt zum verweilen und geniessen ein.

Unser gesamtes Team ist offen für Innovation. Sie setzen gekonnt auch traditionelle, heimische Rezepte einzigartig und kreativ in Szene.

Regionale, frische Zutaten, schonende Zubereitung und purer Geschmack zeichnen die Küche des „ALTEN SCHWAN“ aus..



Anfang 2013 wurde das Traditionshaus von der privat geführten Hotelgruppe „Bachmann Hotels“ übernommen. Nicht nur Geld, sondern viel Liebe, eigene Ideen und persönlichen Einsatz hat die Familie in die Renovierung investiert. Das harmonische Farbkonzept und eine klare Formsprache unterstreichen den besonderen Charakter. Lassen Sie den Charme von historischen Mauern und modernem Design auf sich wirken.

Unser Chefkoch und sein Team heisst Sie *herzlich* willkommen.

Reservierungen Tel: 0361-6740407 | Mail : restaurant@hotel-kraemerbruecke.de

Vorspeisen

Lachscarpaccio (a,d,j,2,5) gemischter Salat/fruchtige Zitronenvinaigrette/Johannisbeere	15,90 €
Würziger Parmaschinken (a,g,j,5) Honig-Frischkäsecreme / Feigen/ frisches Baguette	13,90 €
Geflügelwürzfleisch (a,c,d,f,j,n,5) knusprige Käsehaube / Salatbeilage	10,90 €

Suppen

Fruchtige Kürbiscremesuppe (a) steirisches Kürbiskernöl	7,50 €
Soljanka (2,3,5,a,g,i,j,n) mit Sauerrahm	8,90 €
Deftige Rinderkraftbrühe (i,4) mit bunten Gemüsestreifen	6,90 €



Salate

Großer Salat Caesar Style (a,c,g,i,2)
Kirschtomaten / Grana Padano / Croûtons

11,90 €

Winterlicher Blattsalat (j,n,h,5)
Birnenwürfel / Walnüsse / Kirschtomaten

12,90 €

dazu

Gebratene Hähnchenbrust

6,20 €

mit Honig karamellisierter Ziegenkäse (g)

6,20 €

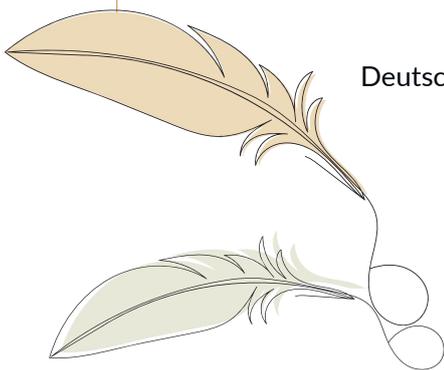
UNSERE

Empfehlung

Manz Elf Prozent

Deutscher Qualitätswein - Weingut Reinhessen, Silvaner -
Weißwein Cuvee
Bukett an Stachelbeeren
leicht mineralisch mit Fruchtaromen

0,2 l 6,90 €

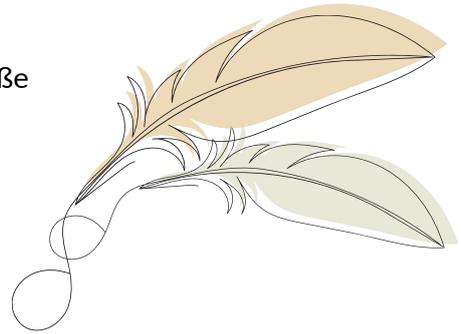


Hauptspeisen

aus der Pfanne

Der *Chefkoch* empfiehlt:

Bauernente (a,n,5)
Apfelrotkohl/Thüringer Klöße
23,50 €



Steak au four (a,g,f,i,j,n,1,5) Schweinerückensteak / Würzfleisch-Käsehaube bunter Salat / Bratkartoffeln	20,90 €
Schweinelachsschnitzel (a,c,g,j,n,5) Steakhouse Pommes/ bunter Salat	18,90 €
deftige Wildschweinbratwurst (a,g,i) Sauerkraut /Kartoffelstampf / Born-Senf	15,90 €
Thüringer Rinderroulade (a,i,j,n,2,3,5) Apfelrotkohl /Thüringer Klöße	22,90 €
Zarter Tafelspitz vom Rind (a,g,i,n,3,4,5) Bouillonkartoffeln / Wurzelgemüse / Meerrettichsauce	17,90 €
Zartes Hähnchenbrustfilet (a,c,g) Tagliarini / Erbsen-Frischkäsesauce/Kirschtomaten	15,90 €

Hauptspeisen

AUS DEM WASSER

Gebratenes Zanderfilet (a,d,g,2,3) 22,90 €
Kräuterkartoffeln / Speckbohnen / Birnen

Seesaiblingsfilet (a,c,d,g,h) 24,90 €
Haselnusstagliarini / Kirschtomaten/gebratener Brokkoli

Vegetarisch

AUS DEM GARTEN

Hausgemachter Wickelkloß (a,g,n,3,5) 13,90 €
Meerrettichsauce/Beilagensalat

Kürbisravioli (a,c,g,h) 16,90 €
Salbeibutter/Walnüsse/Ziegenkäse

Mildes Blumenkohl-Kartoffelcurry (a) 13,90 €
gebratene Pilze

Dessert

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

Lauwarmes Schokoladenküchlein (a,c,g,h,f) Heidelbeersorbet	8,90 €
Mandel Creme-Brulee (c,g) mit Johannisbeersorbet	7,90 €
Mousse au Chocolat (a,c,g) von weißer Schokolade/Beerenragout	7,90 €



[de'sert] m Substan v

Das Wort 'Dessert' stammt aus dem Französischen und bezeichnet den krönenden Abschluss eines Essens. Desserts sind nicht nur Gaumenfreuden, sondern auch kreative Ausdrücke der kulinarischen Kunst, die das Essen zu einem vollkommenen Erlebnis machen."



Kinderkarte



KLITZEKLEIN

„ für unsere kleinen Gäste „



Käpt`n Blaubär (a,d,c) Knusprige Fischstäbchen Karotten Kartoffeln	7,80 €
Biene Maja (c) Hähnchenbrustfilet Erbsen Pommes	8,30 €
Susi und Strolch (a,c) Nudeln Tomatensauce	5,90 €
Pumuckel (a,i,2) Thüringer Kloß Bratensauce	5,90 €

KLITZEKLEINER

Nachtisch



Eiszauber (a,c,g) 2 Kugeln Eis viele bunte Smarties Sahne	3,90 €
---	--------



Allergene

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsmittel
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 Schwefeldioxid, Sulfite geschwefelt
- 6 Eisensalze geschwärzt
- 7 Stoffe zur Oberflächenbehandlung gewachst
- 8 Süßstoffe und andere Süßungsmittel
- 9 mit Phosphat
- 10 Koffein
- 11 Chinin
- 12 Taurin

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Schwefeldioxid und Sulfid