

Herzlich Willkommen
in
Restaurant „Swan’s“



Niederrheinische Gerichte aus der Region
Special dishes of the region

Himmel und Erde -

*Sahniges Kartoffelpüree mit gebratener Blutwurst,
Apfelscheibe und Röstzwiebeln* *9,50*
Mashed potatoes served with fried blood sausage, a slice of apple and roasted onions

*Hausgemachte Rinderroulade auf Speckbohnen
mit Kartoffelschmörkes und Klever Schwanensenf-Sauce* *12,50*
*Homemade roulade of beef served with bacon beans, small potatoes
and a special mustard sauce of Cleve*

„Haus Riswick“

*Bio-Liegenfrischkäse, gratiniert auf Bruschetta an Ruccolasalat,
mit Nüssen, Honigsauce und gebratenen Kirschtomaten* *8,90*
Goat cheese, lukewarm with rocket salad, nuts, honey sauce and fried cherry tomatoes

Klassiker

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salat der Saison *18,00*
Veal escalope "Vienna style" served with roasted potatoes and mixed salad

*Gebratene Kalbsleber "Berliner Art" mit Apfelscheiben,
Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree und Salat der Saison* *19,00*
*Roasted veal liver "Berlin style" with braised onions,
mashed potatoes and salad*

"Cesar Salat" *7,50*

*Romana Salat mit gehobeltem Parmesan
und gerösteten Brotwürfeln*
Cesar's Salad served with slices of parmesan cheese and roasted bread cubes

*Salat No. 1 mit gebratener Putenbrust,
knusprigem Speck und Ei* *11,00*
Fresh garden leaf salad with roasted turkey breast, fried bacon and egg

International standards, local flavours

Vorspeisen

Starters

*Variation vom Pfifferling -
Terrine, Süppchen und gebratene Pfifferlinge
am Blattsalatbukett mit Walnussdressing* *9,50*
*Variation of the chanterelle -
terrine, soup and fried chanterelles served with salad bouquet and walnut vinaigrette*

*Thunfischcarpaccio mit Zitronengrassdressing,
Ananasragout und Avocados* *14,50*
Carpaccio of tuna with lemongrass vinaigrette, ragout of mango and avocado

*Hausgebeizter Lachs auf Kräuterschmand
mit hausgemachten Reibekuchen* *10,00*
Pickled salmon served with sour cream of herbs and homemade potato fritters

Suppen

Soups

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Basilikum *4,50*
Cream soup of tomatoes topped with whipped cream and basil

Aufgeschlagenes Zitronengrassüppchen mit Garnelenspieß *7,50*
Soup of lemongrass with a prawn skewer

Klare Rinderkraftbrühe mit Maultaschen *6,00*
Consommé of beef with filled dumplings

Fleischgerichte

Meatdishes

*Rosa gebratenes Straußensteak auf mediterranem Gemüse
mit Kartoffelgnocchi und Kirsch-Pfeffersauce* *24,50*

*Steak of the ostrich served with mediterranean vegetables,
gnocchi and cherry-pepper sauce*

*Schweinefiletmedaillons auf Kartoffel-Olivenragout
mit gebratenen Kirschtomaten und Kräuterschaum* *21,00*

*Medaillons of pork filet served with ragout of potatoes and olives,
with fried cherry tomatoes and herbage espuma*

*Pochierte Hähnchenbrust, im Zitronengrassud gegart,
im Reisrand, mit gebratenen Scampi und Beilagensalat* *19,00*

*Poached chicken breast, cooked in a stock of lemongrass,
served with rice, scampi and mixed salad*

Steakkarte

Bitte wählen Sie Ihr Lieblingssteak, dazu eine Sättigungsbeilage, Gemüse oder Salat, sowie Ihre bevorzugte Sauce.

Das Steak wird Ihren Wünschen entsprechend „Rosa“, „Medium“ oder „Durch“ gebraten.

Steaks

<i>Schweinerückensteak</i>	<i>160 g</i>	<i>14,50</i>
<i>Saddle steak of pork</i>		
<i>Truthahnsteak</i>	<i>160g</i>	<i>14,50</i>
<i>Steak of turkey</i>		
<i>Entrecôte</i>	<i>200g</i>	<i>23,50</i>
<i>Ribeye steak</i>		
<i>Rinderfilet</i>	<i>200g</i>	<i>29,90</i>
<i>Beef sirloin</i>		

Beilagen

<i>Kartoffelgratin</i>	<i>au gratin potatoes</i>
<i>Ofenkartoffel</i>	<i>baked potato</i>
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>fried potatoes</i>
<i>Reis</i>	<i>rice</i>
<i>Salzkartoffeln</i>	<i>boiled potatoes</i>
<i>Kleiner Salat</i>	<i>small mixed salad</i>
<i>Buntes Gemüse</i>	<i>mixed vegetables</i>

Saucen

<i>Pfefferrahmsauce</i>	<i>pepper cream sauce</i>
<i>Kräuterbutter</i>	<i>herb butter</i>

Fisch & Meeresfrüchte
Fish & Seafood

*Landerfilet auf Blattspinat mit Nordseekrabben,
Bratkartoffeln und Zitronensauce* *18,50*
Fillet of pikeperch with shrimps of the north sea, fried potatoes and lemon sauce

*Duo von Lachs und Butterfisch auf Spinatnudeln
mit Paprikabutter und Beilagensalat* *19,50*
Duo of salmon and gunnel served with spinach noodles, pepper butter and mixed salad

*Gebratene Doradenfilets mit mediterranen Kräutern
auf Sahnepüree mit Oliven-Tomaten-Ragout und Senfsauce* *21,50*
*Filets of giltheads with mediterranean herbs, served with mashed potatoes,
ragout of olives and tomatoes and mustard sauce*

Desserts

- Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel
auf Vanilleschaum mit Schokoladeneis* 6,50
*Chocolat mousse coated with cake, served with vanilla spume
and chocolate ice cream*
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce* 4,90
Homemade apple strudel with vanilla sauce
- Eingelegte Zwetschgen mit Rum-Rosinen-Eis* 4,50
Marinated plums with rum raisin ice cream
- Kleine Waldbeerpfannkuchen
mit Schlagsahne und Vanilleeis* 6,00
Small pancakes with fruits of the forest and whipped cream
- Internationales Käsesortiment mit Feigensenf und Brotkorb* 9,50
International selection of cheese with fig mustard and bread

Snack - und Barkarte

<i>9 Mini-Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce</i> <i>9 small spring rolls with sweet-sour sauce</i>	<i>5,00</i>	<i>Clubsandwich mit gebratener Hähnchenbrust, Spiegelei, krossem Speck und Pommes Frites</i>	<i>12,50</i>
<i>Currywurst mit Pommes Frites</i> <i>Grilled sausage with curry sauce and french fries</i>	<i>6,50</i>	<i>Clubsandwich with chicken breast, fried egg, bacon and french fries</i>	
<i>Kleine Frikadellen mit Senf und Brot</i> <i>Small meatballs with mustard and bread</i>	<i>3,50</i>	<i>Schinken - Käse - Baguette</i> <i>Baguette with ham and cheese</i>	<i>5,90</i>
<i>Schnitzelbaguette mit Salat, Tomaten und Gurken</i> <i>Baguette with escalope, salad, tomatoes and cucumbers</i>	<i>7,90</i>	<i>Hot Chicken Wings (6 Stück) mit Kartoffelwedges und scharfer Sauce</i> <i>6 hot chicken wings with potato wedges and hot red sauce</i>	<i>7,00</i>
<i>Strammer Max - 3 Spiegeleier auf Bauernbrot mit Kochschinken und Salatgarnitur</i> <i>3 fried eggs served on farmhouse bread with boiled ham and salad</i>	<i>7,50</i>	<i>Portion Bitterballen mit Senf (8 Stück)</i> <i>Small dutch meatballs with mustard</i>	<i>3,50</i>
<i>Folienkartoffel mit Sauerrahm und Salat</i> <i>Baked potato with sour cream and salad</i>	<i>4,90</i>	<i>Großer Hamburger „Golden Tulip“ mit Pommes Frites</i> <i>Big hamburger "Golden Tulip" with french fries</i>	<i>12,50</i>