

# SCHWABE'S

---

## RESTAURANT

### Salate „satt“

- Der große Klassische** 10,50 €  
mit Pflücksalaten der Saison, Paprika, Gurken,  
und Knoblauchcroutons (D;F;K)  
*The big Classic with seasonal picking salads, peppers, cucumbers,  
and garlic croutons*
- Der kleine Klassische** 6,50 €  
*The little Classic*
- Wahlweise mit Joghurtdressing, Frenchdressing  
oder Balsamicoessig und Olivenöl  
*Optional with yoghurt dressing, French dressing  
or balsamic and olive oil*
- Der Fruchtige** 12,90 €  
junge Pflücksalate in einer Joghurtcreme mariniert  
umlegt mit frischen Früchten der Saison  
dazu kleine Hähnchen- Ananasspieße (D;F;K)  
*The fruity young picking salads marinated in a yoghurt cream  
surrounded with fresh fruits of the season with small chicken pineapple sticks*
- Der Herzhafte** 12,90 €  
gebackene Blutwurst auf einem Kartoffelsalat  
„Schwäbischer Art“ mit Pflücksalaten  
und gebratener Zucchini (D;F;K)  
*The hearty baked blood sausage on a potato salad  
"Swabian style" with picking salads and fried zucchini*

# SCHWABE'S

---

## RESTAURANT

### Vorspeisen

<b>Tomaten- Mozzarella</b>	8,50 €
Carpaccio von marinierten Tomaten, cremigem Mozzarella und Basilikumpesto (D;F;K) <i>Tomatoes Mozzarella Carpaccio of marinated tomatoes, creamy mozzarella and basil pesto</i>	
<b>Geräucherte Entenbrust</b>	10,50 €
lauwarm aufgeschnitten auf Pflücksalaten mit Orange und Sauce Cumberland (D;F;K) <i>Smoked duck breast lukewarm sliced on picking salads with orange and sauce Cumberland</i>	
<b>Gebackener Ziegenweichkäse</b>	9,50 €
auf Pflücksalaten mit karamellisierten Walnüssen und Preiselbeer- Chutney (D;F;K) <i>Baked goat soft cheese on picking salads with caramelized walnuts and cranberry chutney</i>	

### Suppen

<b>Tomaten- Kokossuppe</b>	6,90 €
mit Basilikum Pesto und Crissini (I;L) <i>Tomatoes-coconut soup with basil- pesto and crissini</i>	
<b>Rinder- Consommé</b>	5,50 €
mit Grießnockerl und Kräutern (D;I;L) <i>Consommé of beef with semolina dumplings and herbs</i>	
<b>Karotten- Orangencremesuppe</b>	6,20 €
aromatisiert mit Ingwer (B;D;I;L) <i>Carrot- orange soup with ginger</i>	
<b>Geeiste Apfel- Beerensuppe</b>	6,50 €
mit einer Buttermilchterrinen (I;L) <i>Cold apple berry soup with a buttermilk terrine</i>	

# SCHWABE'S

---

## RESTAURANT

### Vegetarisch & Pasta

<b>Gemüse- Kokoscurry</b> Thailändischer Art mit leichter Schärfe und geschwenkten Mie- Nudeln (D) <i>Vegetable coconut curry Thai-style with slight sharpness and swiveled mie- noodles</i>	15,50 €
<b>Penne Rigate</b> geschwenkt in Rahm- Muskatnussspinat gratiniert mit Blauschimmelkäse (A;D;I;L) <i>Penne Rigate in creamy nutmeg spinach gratinated with blue cheese</i>	15,90 €
<b>Kartoffel- Gnocchis</b> in cremigem Tomatenpesto mit Cherrytomaten und Grana Padano (A;D;I;L) <i>Potatoes gnocchis creamy tomatoes pesto with cherry- tomatoes and Grana Padano</i>	15,50 €

### Fisch

<b>Ganze Kutterscholle „Finkenwerder Art“</b> mit Speck- Zwiebelstippe an Lyoner Kartoffeln (B;F;E;I) und Gurkensalat <i>Plaice with bacon, onions, fried potatoes and cucumber salad</i>	17,90 €
<b>Zanderfilet gebraten</b> an Blattspinat und Kartoffelwaffeln (B;L) <i>Fried pike perch fillet with spinach and fried potatoes</i>	18,50 €
<b>Kabeljaufilet gebraten</b> auf lauwarmen Rote Bete- Carpaccio mit Pflücksalaten Kürbiskernen, Meerrettich und Risolé- Kartoffeln (B;D;I;L) <i>Cod fillet fried on warm beetroot- carpaccio with lettuce, pumpkin seeds, horseradish and risolé- potatoes</i>	17,90 €

# SCHWABE'S

---

## RESTAURANT

### Fleisch

- Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb** 19,50 €  
mit Sardelle und Kapern  
an knusprigen Bratkartoffeln und Preiselbeeren (A;I)  
*Wiener schnitzel with anchovy, capers and fried potatoes and cranberries*
- Steak vom Iberico- Schwein (300g)** 19,80 €  
leicht nussig, auf sautierten Champignons, Portweinjus  
und gebackenen Jungkartoffeln (I)  
*Slightly nutty steak from Iberico- pork on sautéed mushrooms,  
port wine jus and baked young potatoes*
- Gegrilltes Entrecôte von der Färse (200g)** 21,90 €  
auf Speckbohnen mit Knoblauch,  
Thymianjus und Rosmarindrillingen (D)  
*Grilled entrecôte (200g) on bacon beans with garlic,  
Thyme jus and rosemary potatoes*
- Pulled Pork Burger** 16,90 €  
mit gezupftem, zartem Schweinefleisch  
in pikanter Marinade, Cole Slow Salat im Brioche Brötchen  
dazu Steakhouse Pommes Frites (A;I;M)  
*Pulled pork burger with marinade, cole slow salad in brioche- rolls with steakhouse fries*

### Dessert

- Crema Catalana** 9,50 €  
Spanische Dessertspezialität  
aus zarter Eier- Milchcreme mit herrlicher Karamellnote (A;D;H;I;K)  
*Crema Catalana, Spanish dessert- specialty from egg- milk cream and caramel*
- Klassisch Usedom** 6,90 €  
Rote Beerengrütze mit Erdbeersorbet  
und Vanillesauce (A;D;I)  
*Red Fruit grits with strawberry sorbet and Vanilla sauce*
- Tartufo** 8,50 €  
Halbgefrorenes aus einer Haselnuss- Eiscreme  
mit Schokoladenkernen auf roten Beeren  
und karamellisierten Haselnüssen (D)  
*Tartufo semi-frozen from a hazelnut ice cream  
with chocolate seeds on red berries and caramelized hazelnuts*

# SCHWABE'S

---

## RESTAURANT

### Käseplatten

<b>Kleine Käseplatte</b>	14,90 €
mit 4 Sorten Käse dazu Feigen- Senfsauce, Obst der Saison, Butter und Brotkorb (A; I) <i>Small cheese platter with 6 types of cheese with fig mustard sauce, fruits of the season, butter and bread</i>	
<b>Große Käseplatte</b>	18,90 €
mit 6 Sorten Käse dazu Feigen- Senfsauce, Obst der Saison, Butter und Brotkorb (A; I) <i>Big cheese platter with 6 types of cheese with fig mustard sauce, fruits of the season, butter and bread</i>	

Unsere Käse sind handgeschöpfte und biologische Käsespezialitäten aus dem Norden, von der Rohmilchkäserei Backenholz in Oster- Ohrstedt.

### Kindergeschichte

<b>Schnitzel mit Butter,</b>	7,90 €
Möhren, Erbsen und Pommes Frites (A;D;I) <i>Schnitzel with butter, carrots, peas and French fries</i>	
<b>Milchreis</b> (A;D;I)	6,50 €
mit Apfelmus, Zimt und Zucker <i>Rice pudding with apple sauce, cinnamon and sugar</i>	
<b>Nudeln mit Tomatensauce</b> (A;I)	5,50 €
<i>Noodles with tomato sauce</i>	
<b>Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise</b> (A;D;F;E)	
Kleine Portion	3,50 €
Große Portion	4,50 €
<i>French fries with ketchup or mayonnaise small 3,50 €/ big 4,50 €</i>	