

# Speisekarte

*Ein herzliches Grüß Gott im  
Markgräflisch Badischen Gasthof Schwanen*

*Er wurde bereits vor rund 300 Jahren als Postwirthshaus für die freie Reichsabtei errichtet. Das Gebäude zählt in der Baugeschichte Salems zu den ersten barocken Profanbauten. Es diente als Raststätte für die Thurn- und Taxische Postkutsche auf einem bedeutenden Reiseweg entlang des Bodensees und erlebte in der nachklösterlichen Zeit eine wechselvolle Geschichte*

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich

<p>Zusatzstoffe</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) mit Farbstoff</li><li>2) mit Konservierungsstoff</li><li>3) mit Nitritpökelsalz</li><li>4) mit Antioxidationsmittel</li><li>5) mit Geschmacksverstärker</li><li>6) geschwefelt</li><li>7) geschwärzt</li><li>8) mit Phosphat</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>9) mit Milcheiweiß</li><li>10) koffeinhaltig</li><li>11) chininhaltig</li><li>12) mit Süßungsmittel(n)</li><li>13) enthält eine Phenylalaninquelle</li><li>14) gewachst</li><li>15) mit Taurin</li><li>16) enthält Sojaöl;</li></ol>
<p>Allergene</p> <ol style="list-style-type: none"><li>a) Gluten: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel</li><li>b) Krebstiere</li><li>c) Eier</li><li>d) Fische</li><li>e) Erdnüsse</li><li>f) Soja</li><li>g) Milch</li><li>h) Schalenfrüchte:</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>i) Mandel, Haselnüsse, Walnüsse Pistazien</li><li>j) Sellerie</li><li>k) Senf</li><li>l) Sesam</li><li>m) Sulfit</li><li>n) Lupine</li><li>o) Weichtiere</li></ol>

## **Suppen**

**Euro**

Hausgemachte klare Fischsuppe  
mit verschiedenen Gemüsen

a,i,j,c

11,80

Badische Flädlesuppe

g,j

6,50

## **Vorspeisen**

Bunter Salatteller mit frischen Linzgau Salaten

4-9

5,90

Großer bunter Salatteller  
mit frischen Linzgau Salaten und Käse

4-9

12,80

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße  
an Kartoffelrösti

a,d,j,k

13,80

## **Badische Gerichte**

Herzhafter Wurstsalat  
mit Landbrot

\*1,2,3,

11,50

Badische Maultaschen mit Zwiebelschmelze  
dazu reichen wir einen Salatteller

a,c,i,g 4-9

14,80

Käsespätzle mit einer Zwiebelschmelze  
dazu reichen wir einen Salatteller

a,c,i,g 4-9

14,80

## Hauptspeisen

Salemer Rehsteak mit Sommergemüse und Eierspätzle	25,80
Zartes Rinderrahmgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti	23,80
Frische Pfifferlinge in Rahm im Tagliatellenest	19,80
Schweinerückensteak mit Rahmpfifferlingen und Tagliatelle	19,80
Salemer Rehragout mit Eierspätzle	18,80
gebratene Schweinefiletmedaillons an Pfeffersoße mit Eierspätzle	17,80
	als kleine Portion 14,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebel und Bratkartoffel a,g,i	23,80
Gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu servieren wir eine bunte Reichenauer Salatauswahl 4-9,a,j	23,80

## Fischgerichte

Gebratene Gambas an Zitronenbutter  
mit sommerlichen Salaten

19,80

Gebratene Kretzerfilets  
an Mandelbutter  
mit Dampfkartoffel  
und knackigem Salatteller

22,80

gebratenes Zanderfilet an Dillschaumsoße  
mit Petersilienkartoffeln  
und Salatteller

22,80



# *Hausgemachte Desserts*

Kokosnussparfait  
mit Fruchtsoße c,g

7,80

Griesflammerie  
mit Früchten  
a,c,g,10

7,80

# Kinderkarte



**Donald Duck**

**EURO**

**Paniertes Schweineschnitzel**

mit Pommes- frites und kl. Salatgarnitur<sup>4-9,a,c</sup>

8,20



**Kapitän Blaubär**

Fischfilet mit Butter und Zitrone  
dazu Kartoffeln und Salatgarnitur <sup>4-9,g</sup>

8.60



**Daniel Düsentrüb**

Schweinerückensteak mit Kroketten  
und Gemüse <sup>a</sup>

8,90