



Hotel und Gourmet-Restaurant
»**DER SCHWAN**« Einbeck
Horst und Ute Wicke
www.schwan-einbeck.de

Unser Herbst – Menü

Lassen Sie sich überraschen!

Feine Köstlichkeiten

Amuse bouche

3 – Gänge 39.00 €

jeder weiterer Gang 12.00 €



Hotel und Gourmet-Restaurant
»**DER SCHWAN**« Einbeck
Horst und Ute Wicke
www.schwan-einbeck.de

Abend-Menü

Amuse bouche

Ikarimi-Lachsrücken, Gemüse-Sushi
rote Garnele, Quinoa, Kaviar

Trüffelsüppchen Wan-Tan

Jacobsmuschel, Macadamia-Crunch
Blumenkohl, Perlgraupen, Hummer-Curry

Filet vom „Pata-Negra“ Eichelschwein
Mandeln, Pilze, Trüffeljus
feines Gemüse, Pasta

Mango, Kokos, Schokolade, Crisby
Limone-Basilikum-Sorbet

5 – Gänge 75.00 €

3 – Gänge 45.00 €



DER SCHWAN Restaurant Hotel

Vorspeisen

Herbstsalat, Mango, Melone, Belugalinsen
Pinienkerne, Vinaigrette von Holunderblüten-Walnussöl
10.00 €

mit Gambas
oder
Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten
17.50 €

Flußkrebssalat, Curry-Hollandaise
Mango, Apfel, Sorbet von Granny-Smith
Basilikum-Espuma
16.50 €

Carpaccio zartgeräucherter Entenbrust
Salat, Früchte im Glas, Tomatensorbet
Gäseleberparfait
18.50 €

Dreierlei Süppchen
kalt und warm
Wan-Tan, Garnelenspieß
13.50 €



DER SCHWAN Restaurant Hotel

Hauptgerichte

Cordon-Bleu vom „Pata-Negra“ Eichelschweinfilet
Mandeln, Salbei, getrüffelte Pasta
25.00 €

Entenbrustscheiben aus dem Backofen
Zimt-Honig, Trauben, rosa Pfeffer
Feigensauce, Apfel-Birne-Kartoffel
23.50 €

Steinbutt, Macadamia-Crunch
Perlgraupen-Risotto, grünes Gemüse, Curryjus
29.00 €

Vegetarisch

Pilze im Trüffeljus, Thymian,
feines Gemüse, Rote-Bete-Gnocchi
14.50 €

Pasta, Salbeibutter, Tomate, Pinienkerne, Pecorino
13.50 €

Dessert

Balsamico-Crème-Brulée
eingelegte Zwetschgen
geeister Joghurt
11.00 €

Crêpes-Suzette, Grand-Marnier
Herbstfrüchte, Vanille-Eis
13.50 €

Feiner Ziegenkäse im Knusperblatt, Trüffel-Honig
Feigenchutney, Trauben, schwarze Oliven
14.50 €