

*Authentische Mediterrane  
Küche*



  
*Drei Schwanen*  
Mediterran Gaststätte



**Dienstag- Sonntag**  
**11:30AM - 14:30PM**  
**17:30PM - 23:00PM**

**Telefon: 0371 642 99 707**

## Vorspeisen

- |   |       |   |
|---|-------|---|
| <b>1 Knoblauchbrot</b> <sup>A,G</sup>                                       | 5.40€ |    |
| Butter-Knoblauch dazu Zaziki.   |       |   |
| <b>2 Guacamole Bruschetta</b> <sup>G</sup>                                  | 6.50€ |   |
| Tomaten,Gurke,Schafskäse(Feta),Olivenöl.                                    |       |   |
| <b>3 Zaziki</b> <sup>G</sup>  | 5.00€ |   |
| Griechische Joghurt,Gurke,Knoblauch,Oregano,Olivenöl.                       |       |   |
| <b>4 Oliven Salat</b>   | 6,20€ |   |
| Grüne Aperitif - Oliven,Zitrone,Orange,Zwiebeln,Olivenöl, Oregano.          |       |   |
| <b>5 Sauer Gemüse Salat</b>   | 7.20€ |   |
| Mariniert mit olivenöl,petersilie,knoblauch,essig.                          |       |   |
| <b>6 Peperoni</b> <sup>1,G</sup>  | 6.90€ |  |
| Gegrillte Peperoni,knoblauch,Paprika Edelsüß dazu Zaziki.                   |       |   |
| <b>7 Rolla</b> <sup>G,C,A</sup>   | 7.20€ |   |
| Kochschinken,Edamer käse,Paniert.   |       |   |
| <b>8 Spitzpaprika aus dem Backofen</b> <sup>G</sup>                         | 6.90€ |   |
| Gefüllte-Spitzpaprika,Schafskäse,Gouda,joghurt,knoblauch,Tomate,Petersilie. |       |   |
| <b>9 Schafskäse vom Grill</b> <sup>1,G</sup>                                | 7.50€ |   |
| Tomate,Rote Zwiebeln,gehacktes Pepperoni.                                   |       |   |

## Suppe

- |                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| <b>10 Tomatensuppe</b> <sup>G,I</sup> | 5.20€ |
|---------------------------------------|-------|

## Gesunde Salat

**11 Burrata-Salat mit Hähnchenbrustfilet** 14.70€  
Kirschtomaten, Blattsalat, Burrata<sup>G</sup>, Olivenöl, Knoblauch, Basilikumpesto, Brot<sup>A</sup>.

**12 Blattspinat-Rote-Beete-Salat** 11.90€  
Schafskäse<sup>G</sup>, Olivenöl, Rote Beete, Granatapfelkerne, Walnuss, Brot<sup>A</sup>.

**13 Salat mit Lachs<sup>D</sup>** 15.90€  
Blattsalat, Kirschtomaten, Gurke, Walnuss<sup>H1</sup>, Granatapfelkerne,  
Joghurt-dressing<sup>G</sup>, Brot<sup>A</sup>.



## Pasta

**14 Pesto-Pappardelle** 11.50€  
Pappardelle<sup>A</sup>, Kirschtomaten, Pesto, Basilikum, Rucola, Pinienkerne<sup>H</sup>, Grana Padano<sup>G</sup>.

**-Gebratene Hähnchenbrust** 14.50€

**-Gebratene Lachsfilet<sup>D</sup>** 16.50€

**15 Risotto Venere mit Garnelen<sup>B</sup>** 17.90€  
Schwarzer Reis<sup>11,G</sup>, Rahm<sup>G</sup>, Spinat, Grana Padano<sup>G</sup>.



## Grill & Grillplatte

- |  |        |   |
|--|--------|---|
| <b>20 Gyros mit Zaziki</b>   | 17.80€ |  |
| Schweinefleisch am Drehspieß gegrillt, Zaziki <sup>G</sup> , Bratkartoffeln.   |        |   |
| <b>21 Bifteki</b>  | 17.50€ |   |
| Schweinehacksteak <sup>G,E</sup> (gefüllt mit Schafskäse <sup>G</sup> , Paprika)<br>Metaxasoße <sup>11,G</sup> , Knoblauchkartoffeln.    |        |   |
| <b>22 Arrostiticini</b>  | 20.90€ |   |
| Lammspieße, Zaziki, Potato-Dippers.  |        |   |
| <b>23 Lammkoteletts</b>  | 21.50€ |   |
| Mit Bratkartoffeln und Zaziki <sup>G</sup> .   |        |   |
| <b>24 Schweinesteak Gefüllt</b>  | 18.70€ |   |
| Zwiebeln, Tomaten, Peperoni <sup>1</sup> und Schafskäse <sup>G</sup> , Metaxasoße <sup>11,G</sup> , Potato-Dippers.                      |        |   |
| <b>25 Hähnchenbrust Hawaii</b>   | 17.50€ |   |
| Hähnchenbrustfilets, Metaxasoße <sup>11,G</sup> Ananas mit Gouda Überbacken, Potato-Dippers.   |        |   |
| <b>26 Leber vom Rind</b>   | 16.20€ |   |
| Mit geschmorte Zwiebeln, frischer Apfel, Ratatouille <sup>1</sup> , Knoblauchkartoffeln.   |        |   |
| <b>27 Mix Teller</b>   | 19.90€ |   |
| Zaziki, Gyros, Lammkotelett, Schweinesteak, Leber, Knoblauchkartoffeln.  |        |   |
| <b>28 Schnitzel Wiener Art</b>   | 15.40€ |   |
| Schweinefleisch <sup>C,A</sup> , Ratatouille -Gemüse <sup>1</sup> , Potato-Dippers.  |        |   |
| <b>29 Vinez mit Zaziki</b>   | 18.90€ |   |
| Hähnchenbrustfilet- gefüllt <sup>A,C</sup> Gouda Käse <sup>G</sup> , Walnuss <sup>H1</sup> , Petersilie, Grillgemüse,<br>Potato-Dippers. |        |   |

## Fisch Vom Grill

- |  |        |
|--|--------|
| <b>30 Lachsfilet<sup>D</sup></b>                                       | 21.00€ |
| Karottensalat, Hollandaise Soße <sup>C,G</sup> , Grillgemüse.          |        |
| <b>31 Gegrillte Dorade<sup>D</sup></b>                                 | 20.50€ |
| Mariniert mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Bratkartoffeln.            |        |
| <b>32 Kabeljau<sup>D</sup></b>   | 18.90€ |
| Kabeljau Filet, Ratatouille-Gemüse <sup>1</sup> , Knoblauchkartoffeln. |        |



## Aus - Pfannen

- |  |        |
|--|--------|
| <b>33 Gyros Pfanne</b>   | 17.20€ |
| Gyros in Metaxasoße <sup>11,G</sup> , mit Champignons, Zwiebeln, Paprika dazu Knoblauchkartoffeln.       |        |
| <b>34 Leber Pfanne</b>   | 17.20€ |
| Rinderleber in Metaxasoße <sup>11,G</sup> , mit Champignons, Zwiebeln, Paprika dazu Knoblauchkartoffeln. |        |
| <b>35 Hähnchen Pfanne</b>  | 17.20€ |
| Hähnchenbrust in Metaxasoße <sup>11,G</sup> , mit Champignons, Zwiebeln dazu Knoblauchkartoffeln.        |        |

## Beilagen

- |                               |       |
|-------------------------------|-------|
| <b>50 Bratkartoffeln</b>      | 4.50€ |
| <b>51 Knoblauchkartoffeln</b> | 3.50€ |
| <b>52 Grillgemüse</b>         | 4.50€ |
| <b>53 Metaxasoße</b>          | 2.00€ |
| <b>54 Ratatouille</b>         | 4.50€ |
| <b>55 Potato-Dippers</b>      | 3.50€ |



*Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen knackigen,  
frischen Salat mit Jogurt-Dressing*

## Nachspeisen & Eis

**60 Griechischer Joghurt<sup>G,H1</sup>** 4.50€

Honig,Walnüssen.

**61 Tiramisu<sup>G,5</sup>** 6.50€

Löffelbiskuits,Kaffee,Mascarpone.

**62 Eis auf Heiß** 6.20€

3-Kugel Vanilleeis<sup>9</sup>,Himbeeren,Schlagsahne<sup>9</sup>.

**63 Trileche<sup>A,C,G</sup>** 6.50€

Mehl,Milch,Sahne,Eier,Crème Caramel

**64 Drei Schwänen Eis** 6.40€

Vanilleeis,Erdbeere,Heidelbeereis,Schlagsahne.

**65 Apfelstrudel** 5.50€

1 Kugel Vanilleeis, Schlagsahne, Puderzucker.

**66 Kinder Eis** 3,00€

2 Kugel Eis



### Zusatzstoffe:

1-mit Konservierungstoff, 2-mit Antioxidationsmittel, 3-mit Geschmacksverstärker, 4-mit Farbstoff, 5-coffeinhaltig, 6-geschwärzt, 7-enthält eine Phenylalaninquelle(Aspartam), 8-chininhaltig, 9-mit Ingwerauszügen, 10-mit Phosphat, 11-mit Alkohol,12-mit Süßungsmittel,13-mit Säuerungsmittel.

14-mit Stabilisatoren,15-Sulphurized.

### Allergene

A-glutenhaltiges Getreide (Weizen A1, Gerste A2), B-Krebstiere, C-Eier und Eierzeugnisse, D-Fische und Fischerzeugnisse, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch und Milcherzeugnisse, H-Schalenfrüchte (Mandel H1, Walnuss H2, Cashew H3) I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeldioxid und Sulfite, M-Lupinen, N-Weichtiere(Titenfische)

## Warme Getränke

Espresso <sup>5</sup>	2,40€
Doppelter Espresso <sup>5</sup>	3,50€
Espresso Macchiato <sup>5,G</sup>	2,60€
Cappuccino <sup>5,G</sup>	3,20€
Latte Macchiato	3,50€
Tee	3,20€

Schwarzer Tee, Grünertee, Kräutertee,  
Pfefferminztee, Früchtetee, Kamillentee.  
Ingwer Zitrone, Waldbeere, Salbei.



## Alkoholfreie Getränke

Lichtenauer Still	0,25l	2,80€
Lichtenauer Medium		
Lichtenauer Spritz	0,75l	4,90€
Vita Cola <sup>4,5</sup>	0,33l	
Vita Cola Zuckerfrei <sup>4,5</sup>	0,33l	
Vita Orange <sup>2,4</sup>	0,33l	3,80€
Vita Zitrone <sup>2</sup>	0,33l	
Spezi <sup>2,4,5</sup>	0,33l	
Bitter Lemon <sup>8</sup>		
Ginger Ale <sup>9</sup>	0,25l	3,20€
Tonic Water <sup>8</sup>		



## Saft & Schorle



Apfelsaft / Orangensaft <sup>2</sup> / Ananassaft	0,2l	2,80€
Erdbeersaft <sup>14</sup> / Maracujanektar <sup>2,14</sup>	0,4l	4,80€
Bananenektar <sup>2,13</sup> / Kirschnektar / Kiba		

Alle Säfte & Nektare sind auch als Schorle erhältlich.

## Biere

<i>Bier von Fass</i>	0,3l	0,5l
Köstritzer Edel Pils <sup>A2</sup>	3,80€	4,80€
Benediktiner Weissbier Naturtrüb <sup>A1,A2</sup>	3,90€	4,90€
Köstritzer Kellerbier <sup>A2</sup>	3,90€	4,90€
<i>Flaschenbier</i>		
Köstritzer Schwarzbier <sup>A1</sup>		4,90€
Bitburger Alkoholfrei <sup>A2</sup>	3,90€	
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei <sup>A1,A2</sup>		4,90€
Benediktiner Weissbier Dunkel <sup>A1,A2</sup>		4,90€
<i>BierMix</i>		
Bananen-Weizen <sup>2,13,A1,A2</sup>	3,90€	4,90€
Cola-Weizen <sup>4,5,A1,A2</sup>	3,90€	4,90€
Diesel <sup>A2,4,5</sup> (Köstritzer pilsner+ Col	3,90€	4,80€
Radler <sup>A2,2</sup> (Köstritzer pilsner+Sprite)	3,80€	4,80€



## Limonaden

### Mango-Minze<sup>1,12</sup>

Mango-Sirup, Limete, Sprite, Mangowürfel, Zitronensaft, Minze. **Spritzig Wasser** 0,5l 6,10€

**Prosecco** 0,5l 7,60€

### Pink Grapefruit<sup>1,12,13</sup>

Pink Grapefruit Sirup, Limete, Orange, Zitrone Saft, Tonic Watter, Minze.

### Lavander-Minze<sup>1,12</sup>

Lavander Sirup, Grenadin, Limete, Zitrone, Zitrone Saft.

## Longdrinks

Gin Tonic <sup>8,13</sup>	6,80€		
Orange Campari <sup>2,8</sup>	6,70€		
Aperol Spritz <sup>4,6,8,L</sup>	6,90€		
Ramazzoti Rose <sup>8,13</sup>	6,90€		
Lillet Wild Berry <sup>4,12,13,L</sup>	6,90€	Rum Cola <sup>4,5</sup>	6,80€



## Alkoholfreie Coctails

**Blue Lagoon** 6,50€

Blue Curaçao, Zitronensaft, Limette, Sodawasser.

**Tropical Sunrise** 6,50€

Maracujasaft, Orangesaft, Bananennektar, Grenadine.

**Cinderella** 6,50€

Coco Sirup, Grenadine, Sahne Orange & Ananas saft.

## Coctails

**Blue Hawaii** 7,20€

Vodka, Ananas & Zitronensaft, Blue Curaçao.

**Tequila Sunrise** 7,20€

Tequila, Orange & Zitronensaft, Grenadine.

**Pina Colada** 7,20€

Rum, Coco Sirup, Sahne, Ananassaft.



## Spirituosen

Metaxa (5 Sterne) 38% vol. 2,80€

Metaxa Flambiert 38% vol. 4,50€

Ouzo 38% vol. 2,00€

Ramazotti 32% vol. 2,20€

Jägermeister 35% vol. 2,80€

Whisky 40% vol. 2,20€

Rum 40% vol. 2,80€

Campari 25% vol. 2,80€

Wodka 40% vol. 3,00€

Tequila 40% vol. 3,00€

Gin 37,5% vol. 3,00€

Martini Bianco 14.4% vol. 3,20€

Becherovka 38% vol. 2,50€



## Wine

<b>Weißwein</b>	0,2l
Weinschorle <sup>15,L</sup>	4,80€
Demestica <sup>15,L</sup> <i>Trocken</i>	5,20€
Pinot Krigio <sup>15,L</sup> <i>Trocken</i>	5,70€
Retsina <sup>15,L</sup> <i>Geharzt</i>	5,20€
Makedonikos <sup>15,L</sup> <i>Halbtrocken</i>	5,20€
Imiglykos <sup>15,L</sup> <i>Halbsüß</i>	5,20€
Lugana Lago <sup>15,L</sup> <i>Fruchtig</i>	5,70€



<b>Imiglykos</b>	0,75l	<b>21,90€</b>
------------------	-------	---------------

Imiglykos weiß hat ein weiches Bouquet von Zitrusfrüchten. Süße und Säure geben den lieblichen Weißwein Balance und reiches Volumen mit einem fruchtigen Abgang.

<b>Chardonnay Trentino</b>	0,75l	<b>24,90€</b>
----------------------------	-------	---------------

Trockener und harmonischer Geschmack. Eine Explosion fruchtiger Aromen mit deutlichen Noten von grünem Apfel, Birne und einer leichten Nuance von Zitrusfrüchten, bereichert durch zarte blumige Noten und einen Hauch von Mineralität, die den Reichtum des Trentiner Bodens widerspiegeln.

<b>Custoza Val Dei Molini</b>	0,75l	<b>24,90€</b>
-------------------------------	-------	---------------

Diese trockene feine Cuvée wird aus verschiedenen, für Norditalien typische Trauben gekeltert. Wir finden zarte Kräuternoten und Nuancen tropischer Früchte.

<b>Asio Otus Bianco</b>	0,75l	<b>24,90€</b>
-------------------------	-------	---------------

Asio Otus Bianco ist ein Stilwein mit einer brillanten strohgelben Farbe, der einen Hauch von großer Intensität freisetzt, der von fruchtigen Aromen von Apfel, Pfirsich, Zitrusfrüchten und tropischen Früchten geprägt ist. Im Mund ist der Geschmack rund und harmonisch, ausgewogen und elegant, mit einem sehr zufriedenstellenden anhaltenden Abgang.

<b>Pinot Krigio</b>	0,75l	<b>24,90€</b>
---------------------	-------	---------------

Charaktereigenschaften dieses Weines: Leuchtendes Strohgelb; in der Nase Aromen von Zitrusfrüchten, reifer Apfel und sortentypischen Mandelaromen; im Gaumen wirkt der Wein elegant, fruchtig und mit einer spritzigen Mineralität. Säure, im Finale zeigt sich eine dezente Fülle.

<b>Rotwein</b>	0,2l	
Roditis <i>Rose</i> <sup>15,L</sup> <i>Trocken</i>	5,20€	
Priori Chianti <sup>15,L</sup> <i>Trocken</i>	5,70€	
Demestica <sup>15,L</sup> <i>Trocken</i>	5,20€	
Makedonikos <sup>15,L</sup> <i>Halbtrocken</i>	5,20€	
Imiglykos <sup>15,L</sup> <i>Halbsüß</i>	5,20€	
Lambrusco Dell ´ Emilia <sup>15,L</sup> <i>Mild</i>	5,70€	



<b>Bardolino Val Dei Molini</b>	0,75l	24,90€
---------------------------------	-------	--------

Frisch, Fruchtig, vollmundig, im Glas verströmen Aromen frisch gepflückter aromatischer roter Weintrauben, dazu begeistert ein Hauch von Gewürzen.

<b>Chianti</b>	0,75l	24,90€
----------------	-------	--------

Feiner Duft nach Veilchen, herb, würzig und harmonisch. Ausgewogene Tannine, samtige Weichheit.

<b>Asio Otus Vino Rosso</b>	0,75l	24,90€
-----------------------------	-------	--------

Hergestellt aus neier Merlot sorgfältig ausgewählten Vielzahl von Rebsorten, besticht dieser Wein mit einem tiefen Rubinrot im Glas und verführt die Sinne mit einem intensiven Bouquet von roten Früchten, Gewürzen und floralen noten.

<b>Nero D' Avola</b>	0,75l	24,90€
----------------------	-------	--------

Der Feudo Bannera d'Avola beeindruckt bereits beim ersten Blick auf sein tiefes, rubinrot leuchtendes Kleid, das seine opulente Herkunft erahnen lässt. Im Bouquet entfalten sich sofort verführerische Aromen von reifen roten Früchten, wie Kirschen und Pflaumen, die von subtilen Gewürznoten begleitet werden. Ein Hauch von schwarzem Pfeffer verleiht dem Duft eine aufregende Komplexität, während zarte Anklänge von Vanille und Röstnoten, die aus red behutsamen Holzbausbau-Tradition stammen und den olfaktorischen Genuss abrunden.

### *Roséwein*

<b>Bardolino Chiacetto Rosato</b>	0,75l	24,90€
-----------------------------------	-------	--------

Dieses Rosé zeigt sich im Glas hell, rosa und die Nase fruchtig: Noten von roten Johannisbeeren und Himbeeren entfalten sich neben einem Hauch von Blutorange und leichten Kräuternoten.

### **Sekt**

Rotkäppchen( Trocken, Halbtrocken, Alkoholfrei)	0,1l	2,90€
---	------	-------

	0,75l	20,50€
--	-------	--------