

Authentische Mediterrane Küche




Drei Schwanen
Mediterran Gaststätte



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

Telefon: 0371 642 99 707

Vorspeisen

1 Knoblauchbrot^{A,G} 5.80€

Butter-Knoblauch dazu Zaziki.

2 Guacamole Bruschetta^G 6.50€

Tomaten, Gurke, Schafskäse(Feta), Olivenöl.

3 Zaziki^G 5.00€

Griechische Joghurt, Gurke, Knoblauch, Oregano, Olivenöl.

4 Oliven Salat 6,20€

Grüne Aperitif - Oliven, Zitrone, Orange, Zwiebeln, Olivenöl, Oregano.

5 Pita Brot mit Zaziki^G 5.40€

6 Peperoni^{1,G} 6.90€

Gegrillte Peperoni, Knoblauch, Paprika Edelsüß dazu Zaziki.

7 Rolla^{G,C,A} 7.20€

Kochschinken, Edamer Käse, Paniert.

8 Spitzpaprika aus dem Backofen^G 6.90€

Gefüllte-Spitzpaprika, Schafskäse, Gouda, Joghurt, Knoblauch, Tomate, Petersilie.

9 Schafskäse vom Grill^{1,G} 7.90€

Tomate, Zwiebeln, Pepperoni, Paprika edelsüß.



Suppe

10 Tomatensuppe^{G,I} 5.20€



Gesunde Salat

- 11 Tomate-Mozzarella mit Hähnchenbrustfilet** 15.90€
Kirschtomaten, Mozzarella^G, Olivenöl, Knoblauch, Getrockneten Tomaten Pesto, Brot^A.
- 12 Blattspinat-Rote-Beete-Salat** 12.50€
Weißkäse^G, Frische-Apfel, Olivenöl, Walnuss, Brot^A.
- 13 Salat mit Bacon-Ziegenkäse^D** 15.90€
Blattsalat, Tomaten, Gurke, Walnuss^H, Hausdressing^G, Brot^A.



Pasta

- 14 Pesto-Paccheri** 12.50€
Kirschtomaten, Rucola, Pinienkerne^H, Getrockneten Tomaten Pesto, Grana Padano^G.
- Gebratene Hähnchenbrust** 15.90€
- Gebratene Lachsfilet^D** 16.90€
- 15 Risotto Venere mit Lachsfilet^D** 17.90€
Schwarzer Reis^{11,G}, Rahm^G, Spinat, Grana Padano^G.



Grill & Grillplatte

- 18 Suzuki Überbacken** 18.90€
2 Hacksteaks Gegrilltes, MetaxaSoße Dazu Knoblauchkartoffeln.
- 19 Lammhaxe mit Kritharaki Überbacken** 22.90€



20 Gyros mit Zaziki 17.90€

Schweinefleisch am Drehspieß gegrillt, Zaziki^G, Drillinge-Kartoffeln.

21 Bifteki 17.90€

Schweinehacksteak^{G,E} (gefüllt mit Schafskäse^G)
Metaxasoße^{11,G}, Knoblauchkartoffeln.

22 Souvlaki 17.90€

2- Schweinespieße, Zaziki, Potato-Dippers.

23 Lammkoteletts 21.90€

Mit Drillinge-Kartoffeln und Zaziki^G.

24 Schweinesteak Gefüllt 18.70€

Zwiebeln, Tomaten, Peperoni¹ und Schafskäse^G, Metaxasoße^{11,G}, Potato-Dippers.

25 Hähnchenbrust Hawaii 17.50€

Hähnchenbrustfilets, Metaxasoße^{11,G} Ananas mit Gouda Überbacken, Potato-Dippers.

26 Leber vom Rind 17.20€

Mit geschmorte Zwiebeln, frischer Äpfel, Ratatouille¹, Knoblauchkartoffeln.

27 Mix Teller 21.00€

Zaziki, Gyros, Lammkotelett, Schweinesteak, Schweinehacksteak^{G,E} Knoblauchkartoffeln.

28 Schnitzel Wiener Art 16.40€

Schweinefleisch^{C,A}, Ratatouille -Gemüse¹, Potato-Dippers.

29 Vinez mit Zaziki 18.90€

Hähnchenbrustfilet- gefüllt^{A,C} Gouda Käse^G, Walnuss^{H1}, Petersilie, Grillgemüse,
Potato-Dippers.



Fisch Vom Grill

30 Lachsfilet^D 21.00€

Knoblauchkartoffeln ,Hollandaise Soße^G,Grillgemüse.

31 Gegrillte Dorade^D 20.50€

Mariniert mit Rosmarin,Thymian,Knoblauch, Drillinge-Kartoffeln.

32 Zanderfilet^D 18.90€

Ratatouille-Gemüse¹,Knoblauchkartoffeln.



Aus - Pfannen

33 Gyros Pfanne 17.20€

Gyros in Metaxasoße^{11,G},mit Champignons,Zwiebeln,Paprika dazu Knoblauchkartoffeln.

34 Leber Pfanne 17.20€

Rinderleber in Metaxasoße^{11,G},mit Champignons,Zwiebeln,Paprika dazu Knoblauchkartoffeln.

35 Hähnchen Pfanne 17.20€

Hähnchenbrust in Metaxasoße^{11,G},mit Champignons,Zwiebeln dazu Knoblauchkartoffeln.

Beilagen

50 Drillinge-Kartoffeln 4.50€

51 Knoblauchkartoffeln 3.50€

52 Grillgemüse 4.50€

53 Metaxasoße 2.00€

54 Ratatouille 4.50€

55 Potato-Dippers 3.50€



Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen knackigen, frischen Salat mit Hausdressing.

Nachspeisen & Eis

60 Griechischer Joghurt^{G,H1} 4.90€
Honig, Walnüssen.

61 Tiramisu^{G,5} 6.50€
Löffelbiskuits, Kaffee, Mascarpone.

62 Eis auf Heiß 6.20€
3-Kugel Vanilleeis^G, Himbeeren, Schlagsahne^G.

63 Trileche^{A,C,G} 6.50€
Mehl, Milch, Sahne, Eier, Crème Caramel

64 Drei Schwanen 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 ⁵	2,40€
Doppelter Espresso ⁵	3,50€
Espresso Macchiato ^{5,G}	2,60€
Cappuccino ^{5,G}	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 ^{4,5}	0,33l	
Vita Cola Zuckerfrei ^{4,5}	0,33l	
Vita Orange ^{2,4}	0,33l	3,80€
Vita Zitrone ²	0,33l	
Spezi ^{2,4,5}	0,33l	
Bitter Lemon ⁸		
Ginger Ale ⁹	0,25l	3,20€
Tonic Water ⁸		



Saft & Schorle



Apfelsaft / Orangensaft ² / Ananassaft	0,2l	2,80€
Erdbeersaft ¹⁴ / Maracujanektar ^{2,14}	0,4l	4,80€
Bananenektar ^{2,13} / Kirschnektar / Kiba		

Alle Säfte & Nektare sind auch als Schorle erhältlich.

Biere

Bier von Fass

	0,3l	0,5l
Köstritzer Edel Pils ^{A2}	3,80€	4,80€
Benediktiner Weissbier Naturtrüb ^{A1,A2}	3,90€	4,90€
Köstritzer Kellerbier ^{A2}	3,90€	4,90€

Flaschenbier

Köstritzer Schwarzbier ^{A1}		4,90€
Bitburger Alkoholfrei ^{A2}	3,90€	
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei ^{A1,A2}		4,90€
Benediktiner Weissbier Dunkel ^{A1,A2}		4,90€



BierMix

Bananen-Weizen ^{2,13,A1,A2}	3,90€	4,90€
Cola-Weizen ^{4,5,A1,A2}	3,90€	4,90€
Diesel ^{A2,4,5} (Köstritzer pilsner+ Col)	3,90€	4,80€
Radler ^{A2,2} (Köstritzer pilsner+Sprite)	3,80€	4,80€

Limonaden

Mango-Minze^{1,12}

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

Prosecco 0,5l 7,60€

Pink Grapefruit^{1,12,13}

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

Lavander-Minze^{1,12}

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

Longdrinks

Gin Tonic ^{8,13}	6,80€		
Orange Campari ^{2,8}	6,70€		
Aperol Spritz ^{4,6,8,L}	6,90€		
Ramazzoti Rose ^{8,13}	6,90€		
Lillet Wild Berry ^{4,12,13,L}	6,90€	Rum Cola ^{4,5}	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€

Ramazzotti 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€





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



Imiglykos 0,75l 21,90€

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

Chardonnay Trentino 0,75l 24,90€

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.

Custoza Wal Dei Molini 0,75l 24,90€

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

Asio Otus Bianco 0,75l 24,90€

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.

Pinot Krigio 0,75l 24,90€

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 mit einer schönen Mineralität. Säure, im Finale zeigt sich eine dezente Fülle.

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



Bardolino Val Dei Molini 0,75l 24,90€
Frisch, Fruchtig, vollmundig, im Glas verströmen Aromen frisch gepflückter aromatischer roter Weintrauben, dazu begeistert ein Hauch von Gewürzen.

Chianti 0,75l 24,90€
Feiner Duft nach Veilchen, herb, würzig und harmonisch. Ausgewogene Tannine, samtige Weichheit.

Asio Otus Vino Rosso 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.

Nero D' Avola 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 Holzausbau-Tradition stammen und den olfaktorischen Genuss abrunden.

Roséwein

Bardolino Chiaretto Rosato 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€