

Vor jedem Hauptgericht servieren wir:

*Ein Kürbiscremesüppchen
mit Waldpilzeinlage & Preiselbeersahne*



Fleischgerichte:

Rumpsteak-200g- <i>an Rotweinjus, winterlichem Gemüse & Rosmarinkartoffeln</i>	€ 32,50
Gebratene Barbarie Entenbrust ca. 200g <i>an Orangensauce, Apfelrotkohl & Kartoffelknödeln</i>	€ 29,50
Hirschbraten aus der Keule <i>an Portweinjus, Apfelrotkohl & Kroketten</i>	€ 25,50
Schweinefiletmedaillons -200g- <i>an Rotweinjus, winterlichem Gemüse & Rosmarinkartoffeln</i>	€ 24,50
Reh-Edelgulasch im Preiselbeer-Sud <i>mit Pilzen, Hokkaidokürbis & Kartoffelknödeln</i>	€ 24,50

Fischgerichte:

Gebratene Mittelmeer-Dorade <i>an Kräuter-Sahne-Sauce, Karotten-Fenchelgemüse & Butterkartoffeln</i>	€ 24,50
dänisches Lachssteak <i>an Kräuter-Sahne-Sauce, Karotten-Fenchelgemüse & Butterkartoffeln</i>	€ 24,50

Vegetarisches:

Gefüllte Paprika <i>mit Mais, Erbsenpüree & Cous-Cous, an Tomatensauce, Bandnudeln & Fenchelgemüse</i>	€ 17,90
Gemüse- Jackfruitbratling <i>an Hollandaise, winterlichem Gemüse & Rosmarinkartoffeln</i>	€ 16,90
Großer Salat „Lago“ <i>bunter Salat mit frischen Beeren, gerösteten Sonnenblumen-, Kürbis- & Pinienkernen, dazu Röstbrot</i>	€ 13,90

Kinderkarte:

Gebackene Hähnchenkrossis <i>mit Kroketten und Gemüse</i>	€ 9,90
---	--------

Dessert:

Sahne- Milchreis <i>mit Zimtpflaumen & Apfel- Zimteis</i>	€ 8,00
Hausgemachter Lebkuchen- Brownie <i>an Zimtpflaumen & Haselnusskrokant</i>	€ 8,00

*Schön,
dass Sie auch in dieser besonderen Zeit
unser Gast sind!*



Weihnachten im Schwanenhof 2022

Die kommenden Highlights:

31. Dezember 2022

Silvester mit Seeblick

Sektempfang

5 Gänge-Gala-Menü

17:30 bis 22:00 Uhr

€ 69,00 pro Person

01. Januar 2023

Katerfrühstück

8:00 Uhr bis 11:00 Uhr

€ 18,90 pro Person



*Seehotel Schwanenhof
Am Schulse, 23879 Mölln*

Tel.: 04542/84830 Telefax: 04542/8483