

Unsere Schwanenevents

Donnerstag, 14. Juni 2018 19-22 Uhr – Hot Dog-All-You-Can-Eat-Buffer 14,90 €

Einmal im Monat, jeden zweiten Donnerstag, ist Hot-Dog-Time im Schwanen. Genießen Sie Marvins ausgefallene selbstgemachte Haustoppings und bedienen sich am Hot-Dog-Buffer während Sie bei einem Glas Rheinhessenwein oder einem kühlen Radeberger den Feierabend genießen...

Freuen Sie sich auf ausgefallene Hot Dog-Variationen etwa mit Bolognese-Sauce mit bestem frisch gemahlenen Rinderhack aus der Landmetzgerei Kratz, feurige Chili-Cheese-Sauce, Marvins Klassiker: seine American Barbecue-Sauce oder auch die fruchtig-exotische Currysauce, dazu selbstgemachte Trüffel-Mayonnaise, Estragon-Senf, Bacon, Parmesan und die üblichen Hot Dog-Toppings. Sie ahnen schon, Marvins Hot Dogs, die Sie sich nach Wünschen zusammenstellen, lassen sich nicht mit den üblichen Hot Dogs vergleichen. Lassen Sie sich dieses Geschmackserlebnis nicht entgehen...

Als Beilage reichen wir Marvins Amerikanischen Coleslaw und italienischen Wildkräutersalat.

Donnerstag, 21. Juni 2018 19-22 Uhr – Spare-Ribs-All-You-Can-Eat-Buffer 16,90 €

Einmal im Monat, jeden dritten Donnerstag, grillen wir Spare Ribs im Schwanen. Dazu Marvins Klassiker: seine American Barbecue-Sauce. Bestes butterzart gegartes Fleisch vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein aus der Osthofener Metzgerei Kratz erwartet Sie. Dazu gibt es Süßkartoffelpommes und Home Fries.

Weiterhin reichen wir Marvins Amerikanischen Coleslaw und italienischen Wildkräutersalat.

Freitag-Sonntag, 22.06.2018-24.06.2018 Weinmeile Osthofen

Wir öffnen wieder unsere Schwanen Cocktailbar mit eiskalten Cocktails, Longdrinks und spritzigen Weinmischgetränken an der Hauptbühne. Genießen Sie aus der Schwanen-Küche Pulled-Pork-Burger, Osthofener Riesling-Bratwurst, unsere Schwanen Currywurst mit hausgemachter fruchtig-exotischer Currysauce und frische Crêpes.

Donnerstag, 28. Juni 2018 19-22 Uhr – Burger-Build-Buffer 14,90 €

Burger-Build-Buffer heißt: Sie ordern einen Burger mit satten 180 Gramm Black Angus Beef aus der Landmetzgerei Kratz wahlweise mit Marvins HomeFries oder Süßkartoffelpommes.

Sie wählen noch zwischen zwei Spezial-Hamburgerbrötchen (BlackBread oder Kräuterbrötchen) und drei Käsesorten (Ziegenfrischkäse, gehobelter Parmesan oder klassischer Cheddar-Käse). So kommt Ihr Burger frisch zubereitet zu Ihnen. Damit gehen Sie dann an unser Burger-Build-Buffer, wo Sie sich IHREN Burger dann individuell zusammenbauen. Am Buffer erwartet Sie: Marvins Spezial-Barbecue-Sauce, Trüffel-Mayonnaise, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Wildkräutersalat, gebackener Bacon und als Salatbeilage Marvins Coleslaw.

Donnerstag, 5. Juli 2018 – 19-22 Uhr Rumpsteakabend ab 19,90 €

Genießen Sie – bei schönem Wetter in unserem Innenhof unter den Platanen – ein saftiges Stück Rumpsteak. Sie bestimmen Gewicht und Garpunkt. Unser Küchenchef Marvin bereitet es Ihnen wie von Ihnen gewünscht zu. Dazu bedienen Sie sich nach Herzenslust an unserem Beilagen- und Salatbuffer. Kosten Sie auch Marvins selbstgemachte Saucen und verfeinern damit ebenso wie mit Röstzwiebeln oder unserer Schwanen-Kräuterbutter Ihr Steak, das vorher in der Landmetzgerei Kratz vorgereift ist und damit beste Fleischqualität auf Ihren Teller kommt.

Der Preis für die Teilnahme am Rumpsteakbuffer beträgt

- | | |
|-------------------------------|-----------|
| - mit einem Rumpsteak 200 gr. | 19,90 EUR |
| - mit einem Rumpsteak 250 gr. | 22,90 EUR |
| - mit einem Rumpsteak 300 gr. | 25,90 EUR |

Um Qualität und Frische zu gewährleisten möchten wir Sie höflichst um Voranmeldung

Sonntag, 8. Juli.2018 – 9-11 Uhr Sektfrühstück 15,90 €

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Winzersekt (0,1l). Unser regionales Buffet verwöhnt Sie mit vielen Köstlichkeiten. Kaffee und Tee sind unbegrenzt enthalten. Starten Sie mit unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet ins Wochenende. Wir reichen 3 Gläser hochwertigen Winzersekt. Unser regionales Buffet verwöhnt Sie mit Wurst aus der Landmetzgerei Kratz, Honig von unserm Altbürgermeister Itzerodt, Marmeladen, frisch gebackenen Brötchen, Rührei mit Speck und Würstchen, selbstgemachtem Joghurt. Auch unsere Müsliauswahl oder Lachs lassen kaum einen Wunsch offen; alle Kaffee-, Tee- und Saftspezialitäten sind unbegrenzt enthalten.

Alternativ genießen Sie unser Sektfrühstück mit 3 verschiedenen Sorten Winzersekt (je 0,1l) zu 19,80 €.

Donnerstag, 12. Juli 2018 19-22 Uhr – Hot Dog-All-You-Can-Eat-Buffer 14,90 €

Einmal im Monat, jeden zweiten Donnerstag, ist Hot-Dog-Time im Schwanen. Genießen Sie Marvins ausgefallene selbstgemachte Haustoppings und bedienen sich am Hot-Dog-Buffer während Sie bei einem Glas Rheinhessenwein oder einem kühlen Radeberger den Feierabend genießen...

Freuen Sie sich auf ausgefallene Hot Dog-Variationen etwa mit Bolognese-Sauce mit bestem frisch gemahlenen Rinderhack aus der Landmetzgerei Kratz, feurige Chili-Cheese-Sauce, Marvins Klassiker: seine American Barbecue-Sauce oder auch die fruchtig-exotische Currysauce, dazu selbstgemachte Trüffel-Mayonnaise, Estragon-Senf, Bacon, Parmesan und die üblichen Hot Dog-Toppings. Sie ahnen schon, Marvins Hot Dogs, die Sie sich nach Wünschen zusammenstellen, lassen sich nicht mit den üblichen Hot Dogs vergleichen. Lassen Sie sich dieses Geschmackserlebnis nicht entgehen...

Als Beilage reichen wir Marvins Amerikanischen Coleslaw und italienischen Wildkräutersalat.

Freitag, 13. Juli 2018 – 19 Uhr 7 Weine 7 Köstlichkeiten 38,50 €

Unser Küchenchef Marvin kreiert für Sie 7 kleine Fingerfood-Köstlichkeiten zu denen wir Ihnen als Weinbegleitung 7 korrespondierende Weine (je 0,1l) aus unseren regionalen Weingütern kredenzen. Genießen Sie einen kulinarischen Abend bei (insgesamt) einer Flasche Wein und erleben Sie über den Abend verteilt sieben Mal eine Verführung Ihrer Geschmacksnerven...

Donnerstag, 19. Juli 2018 19-22 Uhr – Spare-Ribs-All-You-Can-Eat-Buffer 16,90 €

Einmal im Monat, jeden dritten Donnerstag, grillen wir Spare Ribs im Schwanen. Dazu Marvins Klassiker: seine American Barbecue-Sauce. Bestes butterzart gegartes Fleisch vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein aus der Osthofener Metzgerei Kratz erwartet Sie. Dazu gibt es Süßkartoffelpommes und Home Fries.

Weiterhin reichen wir Marvins Amerikanischen Coleslaw und italienischen Wildkräutersalat.

Freitag, 20. Juli.2018 19 Uhr – Candle-Light-Dinner pro Paar 79,00 €

Bei Kerzenschein und stimmungsvoller Musik genießen Sie ein von unserem Küchenchef Marvin zusammengestelltes hochwertiges 4-Gänge-Menü mit besonderem Flair. Ein Abend, den Sie hoffentlich nicht vergessen. Nicht nur für Frischverliebte...

Unser Restaurant hat von Montag, 23. Juli bis Samstag 28. Juli eine Woche Betriebsferien

Freitag, 27. Juli ab 19 Uhr – AFTER-WORK-PARTY mit DJ Rainer Kemmeter „Sommerspecial“

Von 19 Uhr bis Mitternacht heizt DJ Rainer Kemmeter bei fetziger, chilliger und rockiger Musik in unserer Chill-Out-Lounge ein. Dazu gibt's edle Tropfen aus unserem Weinkeller, Weinctails, Gin-Tonics, kühles Radeberger und kleine Snacks. Dieses Mal gibt es eine Cocktailbar mit leckeren eiskalten Longdrinks und Cocktails

Der Eintritt ist frei !!!

Sonntag, 29. Juli 2018 ab 10:30 Uhr – Grillbrunch unter den Platanen 28,50 €

Unser Sommerklassiker mit ausgefallenen Grillspezialitäten jenseits der Bratwurst und des Steaks. Sehen Sie, was Marvin für Sie auf seinem Grill zaubert und bedienen Sie sich direkt bei ihm frisch vom Grill. Selbst der Nachtisch kommt vorm Grill.... Der Brunch startet ab 10:30 Uhr mit einer kleinen Frühstücksauswahl. Ab 11:30 Uhr bedienen Sie sich dann an unserem themenbezogenen Vorspeisen- und Hauptspeisenbuffet. Eine Dessertauswahl rundet das Ganze dann ab.

Um Qualität und Frische zu gewährleisten möchten wir Sie höflichst um Voranmeldung