

## „Summer in the City“ Schwanen - Mezzo - Garten



### Zur Einstimmung

**2019 Sauvignon blanc & Chardonnay Winzersekt brut** 0,1l 6,80

Weingut Heinemann, Markgräflerland/Baden

Zarter Duft nach Aprikose und Nuss mit Anklängen von Litschi und Maracuja. Ein herrlicher Sekt für den lauen Sommerabend.

### Alkoholfreie Piccolos

von der Weinmanufaktur Jörg Geiger, Schlat bei Göppingen

**Aecht Bitter: Grüne Jagdbirne / Wermut alkoholfrei** 0,2l 11,60

Feines Säurespiel von Birne und Stachelbeeren, abgerundet durch Orangenblüten und Wermut

**Bio-Rose: Apfel / Rose / Minze alkoholfrei** 0,2l 11,60

Dezente Süße vom Apfel mit einem trockenen Nachhall mit gut eingebundenen Gerbstoffen

**Bio-Weiß: Apfel / Quitte / Akazienblüten alkoholfrei** 0,2l 11,60

Frische Frucht vom Apfel gepaart mit feinem Duft der Himbeere und intensivem Rosenbukett

### Sanbitter on the rocks alkoholfrei

mit Soda oder Orangensaft 20 cl 5,50

Pur on the rocks 10 cl 4,50

### Lassen Sie sich reinen Wein einschenken

**2017 Kerner feinherb** aus 35 Jahr alten Reben 0,1l 5,90

Weingut Zimmerling, VDP, Pillnitz/Sachsen

Filigrane Säure, schöne Fülle und feiner Schmelz. Ein Kerner großer Klasse aus bestem Jahrgang!

**2021 Blanc de Noir – Weißwein - trocken** 0,1l 5,30

Weingut Meyer-Näkel, VDP, Ahr – mit viel Hand und Herz aus den Fluten wieder auferstanden!

Die „Illusion“ ist ein weißgekelterter Spätburgunder. Er zeigt sich nuancenreich, mit einem schmelzigen Aromenspiel von Birne, Apfel, gelbem Pfirsich und einer eleganten Mineralität.

**2021 Muskattrollinger rosé trocken** 0,1l 4,50

Bio-Weingut Schnaitmann, VDP, Fellbach/Württemberg

Ein echter Sommerwein! Leichtfüßig, erfrischend mit intensiven Noten von Waldbeeren, Sauerkirsche, Rhabarber und Holunderblüten.

Fragen Sie auch gerne nach unserer umfangreichen Weinkarte.

## Vorab

**Steinofenbaguette vom Brot-Sommelier Schmid**  
mit gesalzener Butter, feinstem Olivenöl und Tages-Dip  
für 2 Person

## Saisonale Empfehlungen

- Rahmpfifferlinge** 25  
mit getrockneten Tomaten, frischen Kräutern,  
Semmelknödel und Thymianbrösel
- Ravioli mit gebratenen Pfifferlingen** 24  
– gefüllt mit Ricotta und Schnittlauch  
grünen Bohnen, Tomaten-Salbeibutter und Parmesanluft
- Spanferkel-Kotelett mit gebratenen Pfifferlingen** 32  
geräuchertem Kartoffelpüree, Pancetta und wildem Brokkoli

## Einleitung

**\*Gänselieselsalat** *vegan*  
Gemischte grüne Blattsalate  
mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette

**Schwäbisches Versucherle** 8  
Geschmelztes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf- und Kartoffelsalat

**Carpaccio vom geschmortem Pulpo** 17  
mit Ruccola, frittierten Kapern und gebeiztem Eigelb

**Gebackene Riesengarnelen** 17  
mit Sauce Rouille, mariniertem Fenchel und Estragonöl

**Beef Tatar vom Angus-Rind**  
mit gepickelter Senfsaat, Umami und Topiko-Caviar und Brot  
100g 18  
200g – als Hauptgang 26

## Suppen

**Altschwäbische Hochzeitssuppe** 8  
mit Grießklöschen, Flädle, Maultäschle und frischem Schnittlauch

**\*Flädlesuppe** 7  
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle  
und frischem Schnittlauch

**Schaumige Fenchelcrèmesuppe** 8  
mit Kracherle





## Superfood und Soulfood

<b>Unser Grünzeug</b> – <i>vegan möglich</i>	15
Bunte Pflücksalate mit gehobeltem Fenchel, Zuckerschoten, Weinberg-Pfirsich, Sonnenblumenkerne & gratiniertem Ziegenkäse	
<b>Buntes Gemüse-Quinoa</b> - <i>vegan</i>	20
mit Mango, frischem Koriander, glaciertem Pak Choi und Kokosschaum	
<b>Poke Bowl</b> – <i>vegan möglich</i>	
mit Karotte, bunten Sprossen, eingelegter Gurke, Avocado, Edamame, Mango, Reis und Togarashi-Sauce	
// mit Tataki vom Yellowfin Thunfisch	<i>Aufpreis</i> 14
<b>Caesar Salad</b>	
Romana-Salatherzen mit Crôutons & original Caesar-Dressing/ natur 9	
// mit 3 gebackenen Black Tiger Garnelen	<i>Aufpreis</i> 9
// mit Maishähnchenbrust	<i>Aufpreis</i> 6
<b>*Bacon &amp; Beef Burger</b>	15
vom irischen Hereford Rind, homestyle bun, Cheddar Irish Stout-Sauce, Tomate, Gurkenrelish, Senfsoße und Röstzwiebeln	
<b>*Trüffel-Beef-Burger</b>	15
vom irischen Hereford Rind, homestyle bun, Romanasalat Spiegelei over easy und Trüffel-Mayo	
<b>*Burrata Burger</b>	16
homestyle bun, gebackene Avocado, Burrata, Tomate Basilikumpesto, Rucola und hausgemachte Kräuterbutter	
<b>MEZZO Club-Sandwich</b>	14
gegrillte Maishähnchenbrust, Speck, Caesar Salad, gekochtes Ei Tomate und Gurke	

## Hauptgerichte

<b>Thunfischsteak vom Grill</b> – <b>medium</b> -	34
mit Zucchini, getrockneten Tomaten, Chili, frischer Minze Limettenvinaigrette und Drillinge	
<b>Cordon Bleu vom Kalbsrücken, Klaushof, Österreich</b>	32
gefüllt mit Bühlertaler Dorfkäse und gekochtem Alb-Schinken vom Metzger Failenschmid, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	
<b>*Panierte Schnitzel vom Landschwein, Klaushof, Österreich</b>	20
mit pommes frites und Zitrone	
<b>Rumpsteak vom Jungrind – 3 Wochen am Knochen gereift</b>	
mit hausgemachter Kräuterbutter	
200g 26	/// 300g 35
<i>Sides zu unseren Steaks &amp; Burger</i>	
// *pommes frites	// Bratkartoffeln je 5
// buntes Grillgemüse	// *Süßkartoffelpommes
// *kleiner Gänselieselsalat	

## Schwänen-Klassiker

<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind</b> mit grünen Bohnen, geschmorten Butterzwiebeln, Bratkartoffeln und Trollingersößle	31
<b>*Schwäbische Käsespätzle</b> mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und kleinem Gänseliesesalat	17
<b>Rosa Roastbeef vom Alm-Ochsen</b> <i>kalt serviert</i> mit Sauce Tatar, Radieschen-Vinaigrette und Bratkartoffeln	23
<b>*Kalbfleischmaultaschen</b> mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus, Kartoffel- und Kopfsalat	17
<b>*Unser Haussalat</b> Bunte Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing panierte Maishähnchenbrust vom Bauer Wech, Avocado-Dip	17
<b>Der „MEZZO“ Wurstsalat</b> Biolyoner, Alpenkäse, Blattsalate, Kräuter und Tomaten, Salatgurke, roter Rettich, Schalotten, Senf und Brot // mit extra Bratkartoffeln & Schwarzwurst	12 17
<b>Currywurst – von der schwäbisch-hällischen Oberländer</b> pommes frites und hausgemachte Currysoße	10

## Süßer Abschluss

<b>*Rieseneiskugel vom Bauernhof aus dem Lautertal</b> Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Amarena-Kirsch oder Zitronensorbet	5
<i>zusätzlich:</i> „Schuss“ Eierlikör oder Schokosoße	3
Portion Sahne extra	2
Marinierte Sommerbeeren	6
<b>Hausgemachte Apfelküchle in Zimtzucker</b> Eis und Soße von der Bourbon Vanille, Preiselbeeren	10
<b>*Crème brûlée</b> mit braunem Rohrzucker karamellisiert	10
<b>Alte Liebe rostet nicht</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahne-Schwänchen	10
<b>Weißes Schokoladenmousse mit Himbeeren</b> eingelegetem Weinbergpfirsich, Mandel-Minz-Pesto	11



## Eigentlich bin ich ja satt, aber...

<b>Eine Nocke Mousse von der Valrhona Schokolade</b> mit geschlagenem Bauernrahm und Schnapskirschen	8
<b>Kick it!</b> Frisch gebrühter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	6