

S

Schwan

Kerstin Schwan, die erste

Mit den beiden Schwänen hat die Gastronomin des Jahres 2005 vor ein paar Jahren angefangen, die Düsseldorfer Gastronomiewelt zu erobern (sie betreibt auch das „Olive's“ im Stilwerk und die Düsseldorfer Dépendance des „MoschMosch“, siehe ebd.). Die Schwan-Filiale im Hafen ist die hübschere der beiden Kneipenrestaurants, sowohl vom Interieur – das ehemalige op de Eck/Breuer's dürfte mit seinen originalen und gut erhaltenen Jugendstil-Elementen zu den schönsten Gasträumen der Stadt zählen – als auch vom Publikum her. Geben sich hier doch mittags jene Medienhafenarbeiter ein Stelldichein, die nicht so viel verdienen,

8 Hafen/Unterbilk

als dass sie täglich bei den nobleren Hafenadressen lunchen könnten; abends lässt es ein buntes, meist aber junges Publikum mit Nachos (mit Käsesauce und Chili-Dip, 4,40 Euro) und „Pommes Ständern“ (mit zwei Dips, 3,20 Euro) oder „Curry & Wurst“ (Minibratwürste, Currysauce, Pommes, 5,90 Euro) gut gehen. Die Karten der beiden Schwäne unterscheiden sich wenn überhaupt nur in Nuancen: Es gibt gemischte Blattsalate und auch Caesar's Salad in diversen Varianten (mit Hähnchen, Champignons & Co.), Burger mit Cole Slaw und Pommes (7,50-8,50 Euro), Pfannkuchen süß und herzhaft (4,50-7,90 Euro), paniertes Riesenschweineschnitzel (8,80-9,50 Euro), ja sogar vor Leberkäse und Bratwurstschnecke schreckt man hier nicht zurück (als Begleitung von „knusprigen Bratkartoffeln“, 7,90 Euro, gibt es auch mit mediterranem Gemüse und Mozzarella). Kurz: Es geht ums Sattwerden ohne anspruchsvollen kulinarischen Schnickschnack. Oder: American Diner trifft schlichte deutsche Hausmannskost. Eine haus-eigene Kreation: Die „Füllhörner“: Dafür wird Brot gerollt, mit diversen Füllungen (Hähnchenbrust, Hüttenkäse oder Antipasti oder als Dessert auch süß) versehen und dann gebacken. Ergänzt wird das Angebot von einer fünf Positionen umfassenden Mittagskarte (mo-fr 12-15 Uhr, Suppe, vegetarische Pasta, Fischeintopf „Poseidon“, Pellkartoffelsalat mit „Hackis“ und griechischer Salatteller, 3,80-8 Euro) sowie einer weiteren, saisonal orientierten „Specials“-Karte: „Spring Specials“ heißen die natürlich im Frühjahr; da wetteifern Möhrengemüse bürgerlich, diverse Pasta (7,80-8,80 Euro), Fischstäbchen- und -Burger sowie Spanferkelrollbraten, dieser sogar auf Trüffelrahm-Sauerkraut mit gebratenen Kräuterkartoffeln (12,90 Euro), um die Gunst des Gastes. Und ein Wirsingintopf mit Putenfleisch und Kräutern der Provence wird auf den Namen „Frühlings-Topf“ getauft (6,90 Euro). Da weiß man gar nicht, was man essen soll. Wir beschließen daher, es uns leicht zu machen und hier und heute lieber vegetarisch zu essen, und versuchen es mit der Karotten-

Orangencremesuppe von der Mittagskarte sowie der Toskanischen Tomatensuppe mit Pesto von der Standardkarte (3,50/4,10 Euro). Und siehe: Die sind äußerst lecker, wie ganz frisch gekocht. Begleitet werden sie von krossen Croutons. Der Caesar's Salad mit gebratenen Champignons und „frisch geriebenem Parmesan“ (Standardkarte, 7,70 Euro) wartet mit knackig-frischen Romanasalat-Blättern und feinen Pilzen auf, das angebliche „klassische Caesar-Dressing“ aber lässt jene herzhaft-sardellenwürze vermissen, die einen Caesar's Salad eigentlich ausmacht. Und dazu wieder: Croutons. Die Baked Potatoe mit Sauerrahm und buntem Blattsalat ist, wie so eine Kartoffel sein muss: Gut gegart, der Sauerrahm nicht zu mächtig, der Salat schön bunt (6,50 Euro). Der Service ist freundlich und aufmerksam, die Weißweinschorle mit einem guten Tröpfchen versehen (0,2l 3,60 Euro). Heißt: Hier werden Sie keine kulinarischen Überraschungen oder Glanzleistungen erleben, wie das in anderen Kneipenrestaurants möglich ist. Aber auch das Schwan bietet eine ganztägige Rundumversorgung, vom Frühstück (in acht Varianten, 3-9,50 Euro) über Kaffee und Kuchen bis zu einer umfassenden Bier-, Spirituosen- und Softdrinkauswahl (inkl. Bionade und Orangina). Dazu jeweils eine große Terrasse an beinahe stets belebten Ausgehmeilen. Nicht weniger, aber auch nicht mehr. *mv*

www.schwan-restaurant.de
Hafen, Hammer Str. 38, Fon 39 31 13
mo-do & so 10-1, fr & sa 10-2,
Küche bis 23 Uhr
MASTER/VISA
HG 5-14 Euro
Nichtraucherbereich
Erfststraße/Grand Bateau; 725, 726, 809, NE8

KNEIPENRESTAURANTS RANG 8
WEITERE DEPENDANCE SIHE ALTSTADT



Schwan

www.schwan-restaurant.de
Altstadt, Mühlenstr. 2, Fon 1 36 53 87
mo-do & so 10-1, fr & sa 10-2,
Küche bis 23 Uhr
MASTER/VISA
HG 5-14 Euro
Nichtraucherbereich
Heinrich-Heine-Allee; SB50, U70, U74, U75, U76, U77, U78, U79, 703, 706, 712, 713, 715, 780, 782, 785, 805, 809, 817, NE3, NE4, NE5, NE7

SIHE DEPENDANCE HAFEN

