

S

Schwan

Lauter leckere Schwanereien

Futtern wie bei Müttern – das geht in der neuen Filiale der Vollblutgastronomen Axel und Kerstin Schwan in Derendorf. Bei dem umtriebigen Zwillingsspaar heißt das dann: „Oma Käthes Lieblingsküche“, denn der so benannte Teil der Speisekarte geht tatsächlich auf die zünftige Hausmannskost eben jener Oma zurück: Es gibt bodenständige deutsche Gerichte ohne Schnickschnack und Crossover-Gedöns. Deftiger Linseneintopf (5,90 Euro), hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelpü, Erbsen-Karotten-Gemüse und Bratkartoffeln

(8,50 Euro), Schinkennudeln (6,90 Euro), Leberkäse mit Spiegeleiern und Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat (8,50 Euro), Rindergulasch mit Nudeln und Salat (9,90 Euro), Kotelett mit Pfannengemüse, Ofenkartoffel und Sauerrahm (11,90 Euro) und diverse Pfannekuchen (4,50-6 Euro) lassen kulinarische Kindheits-erinnerungen aufkommen, die man auf Wunsch sogar mit einem Gläschen Eierlikör aus dem Hause Verpoorten (2cl 2,50 Euro) krönen kann. Highlight der sympathischen, mit viel Altbau-charme bestückten Futterstube ist das stilvolle Ambiente und die wunderbar entspannte Stimmung, zu der auch die ebenso aufmerksamen wie netten Kellner maßgeblich beitragen. Schwere goldene Rahmen, alte Bilder, dunkle Holzdielen, zahlreiche antike Lüster und kugelrunde Milchglaslampen unter hohen Decken sorgen für eine heimelige und sehr geschmackvolle Gemütlichkeit. Selten fühlt man sich auf Antrieb so wohl, selten wird die Gratwanderung zwischen bürgerlich entspannt und klassisch gediegen so perfekt gemeistert wie hier. Dazu passt die ebenso unkomplizierte und bunt gemischte Gästeschar: Junge und jung gebliebene 30 bis 60-jährige genießen hier (gerne auch in größeren Gruppen) außer der Hausmannskost von Oma Käthe das eine

oder andere Schwanitzel, einen Burger (das Fleisch kommt aus der Traditionsmetzgerei Schlösser), eine gefüllte Brottasche oder eine der mächtigen Salatkreationen. Wir entscheiden uns vorweg für eine Tomaten- (4,10 Euro) und eine Käsesuppe mit Hackfleisch (4,30 Euro) sowie im weiteren für frischen, mit Parmesan überbacken Stangenspargel an mariniertem Rucola, Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln sowie für ein „Club-Füllhorn“. Die Suppen sind absolut in Ordnung, stellen allerdings keine kulinarischen Offenbarungen dar. Ebenso verhält es sich mit den Hauptspeisen: Alles ist solide zubereitet und wird in großen Portionen serviert. Das Club-Füllhorn ist eine trichterförmige, üppig mit Hähnchenbrust, knusprigem Speck und allerlei gesundem Grünzeug gefüllte Brottasche, die von knackig-krossen Pommes begleitet und einem großen Klecks Sauerrahm gekrönt wird. Dazu schlabbern wir einen herrlich frischen Grauburgunder vom Weingut Köster Wolf (0,5l 11 Euro), zum Auftakt gab's bereits einen spritzigen Prosecco von Scavi & Ray (0,1l 3 Euro). Specials wie der Burger-Mittag am Dienstag (diverse Burger mit Pommes für 6,90 Euro), ein Frühstücksbuffet am Samstag (10-15 Uhr 10,90 Euro) und eine monatlich wechselnde Abendkarte runden das um-

fangreiche Angebot ab. Nur schade, dass wir den hübschen Biergarten unter den imposanten, rosa blühenden Kastanienbäumen aufgrund des nasskalten Wetters heute nicht nutzen können. Ein guter Grund, um recht bald wieder zu kommen – und das ist nur einer von vielen! Eine weitere Schwan-Filiale findet sich in der Altstadt direkt am Burgplatz, und auch das Olive's im stilwerk, ebenfalls in der Hand des Zwillingsspaars, wird im Sommer ein schöner Schwan. SR

www.schwan-restaurant.de
Derendorf, Frankenstr. 1/
Ecke Roßstraße, Fon 39 31 13
mo-do & so 10-1, Küche bis 22,
fr & sa 10-2, Küche bis 23 Uhr
VISA/Electronic Cash



Schwan

www.schwan-restaurant.de

Altstadt, Mühlenstr. 2,

Fon 1 36 53 87

mo-do & so 10-1, Küche bis 22,

fr & sa 10-2, Küche

bis 23 Uhr

VISA/Electronic Cash



M V T HG 7-11 Euro

siehe Dépendance Derendorf