

# Gastro

„Alle wissen, dass ich nicht der beste Koch der Welt bin“ Jamie Oliver

Kerstin und  
Axel Schwan in  
ihrem neuen  
Revier



RESTAURANT  
**TIPP**  
des Monats

Gastrotest

## Bürgerlich 2.0

Kerstin und Axel Schwan sind mit ihrem **Schwan** vom Hafen nach Derendorf umgezogen. Was hat sich verändert?

Küche ★★★★★

Atmosphäre ★★★★★

**D**ieser Relaunch ist gelungen – und zwar in jeder Beziehung: Das Ambiente hat nun einen ganz eigenen Stil. Es ist zwar rustikal und kneipenhaft, aber antike Lüster und Leuchten, ein riesiger barocker Spiegel und die Bildergalerie über dem Kamin sims machen das große Lokal wohnlich und gemütlich. Dazu trägt auch die überaus freundliche, sehr aufmerksame und gerne beratende Service-Crew nicht unwesentlich bei. Auch die Küchen-Crew zeigt mehr Leistung: Von Convenience-Produkten, die in der alten Location im Hafen öfter genutzt wurden, hat man sich verabschiedet. Jetzt kocht man mit frischen Zutaten und verwendet die Fleischwaren der kultigen Traditionsmetzgerei Schlösser. Schon ganz

schlichte Gerichte wie der Hackbraten mit frischem Pü zeigen, dass hier bürgerliche Küche auf hohem Niveau serviert wird. Geradezu ein Genuss ist das saftige Schweinerückensteak mit frischer Kräuterbutter, knackigen Möhren und Kaiserschoten sowie ganz wunderbaren, knusprig angebratenen und innen luftigen Scheiben vom Serviettenknödel. Weil alles zu sehr attraktiven Preisen und in großen Portionen offeriert wird, möchte man auch gerne noch die „Sch(wa)nitzel“, die Pfannkuchen, den warmen Grießpudding und vieles mehr probieren, wenn man nicht schon so satt wäre. Und da man mit Warsteiner und Frankenheim vom Fass, sehr ordentlichen und bezahlbaren offenen Weinen sowie einer köstlichen hausgemachten Limonade auch flüssig gut versorgt wird, freut man sich schon auf den nächsten Besuch.

ari

► Schwan, Frankenstr. 1/Ecke Roßstraße, D-Derendorf, Tel. 39 31 13, So-Do 9-1, Fr/Sa 9-2 Uhr, HG 5,90-15,50 Euro, [schwan-restaurant.de](http://schwan-restaurant.de)