
Take Away

Gültig 19.01.2021 – 24.01.2021

Wochen-Menü

Sous vide gegarter Schweinebauch
Sojajus/Zucchini/Spitzkohl/Gurke/Kürbis

Involtini alla siciliana
12 Stunden geschmorte Beete/Parmesanpolenta

Pannacotta
Crumble/Erdbeersoße 2020

Menü 22,90

Weinempfehlung

2018 Monastrell „Etiqueta Amarilla“ trocken/Juan Gil/Jumilla

11,90

kräftig-würzige Bouquet, attraktive Aromen dunkler + roter Beeren, Röstaromen, weiche Tannine, schöne Struktur, gut ausbalanciert

NEUIGKEITEN IM NEUEN JAHR

Ab sofort bieten wir wieder unseren **Lieferservice** an!!!

Ab einem Bestellwert von 50€ (ausgenommen Weine), in einem Umkreis von 5km liefern wir Euch ein Stück Schwäke nach Hause. Weitere Entfernung nach Absprache möglich.

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag – Sonntag 12:00 - 21:00 Uhr

Natürlich könnt Ihr auch euren Lieblingswein Zuhause genießen,
schaut einfach auf unsere Weinhandelsliste und bestellt den Wein mit.
Alle Preise in Euro

Take Away-Exklusiv

Ihr habt Hochzeitstag, Geburtstag oder wollt euch einfach mal Kulinarisch so richtig verwöhnen lassen????

Da haben wir ab jetzt genau das richtige.

Zusätzlich zu unserer normalen Take Away Speisekarte bieten wir jetzt noch ein Paar ganz besondere Leckerbissen an wo wir euere Bestellung allerdings 2Tage im Vorhinein brauchen.

**16Stunden sanft geschmorte Kalbsstelze mit Grand Manier flambiert
Thymianjus/Pilz Variation/ Serrano Bohnen/ /Papas arrugadas
Für 3Personen 93**

**Chateaubriand von der Baskischen Milchkuh ca.550gr bei 80grad sanft medium gegart
Dornfelder Jus/ Sauce Bernaise/ Serrano Bohnen/ Markt Gemüse/ Kartoffel Kräuterpüree
Für 2Personen 68**

**Schottisches Lammkarre unter der Pancetta Manchego Kruste ca.1kg
Thymianjus /Spitzpaprika/ Pimentos de Padron/ Maracuja Cous cous
Für 2Personen 70**

**Seezunge „Colbert“ aus dem Ärmel Kanal ca.800gr
Krustentiersauce/ Baby Spinat/ Trauben/ gebratener Salat/ Kartoffel Kräuterpüree
Für 2Personen 65**



Gasthaus Schwäke
Dominik Eßer
Ommerbornstr. 65
51465 Bergisch Gladbach



Tel.: 02202-44803
gasthaus.schwaeke@gmail.com
www.schwaeke.info
Dienstag – Sonntag 12:00 - 21:00 Uhr

Ein kleiner Auszug aus unserer Weinliste -> mehr unter Weinhandel Eßer

Weißweine

2019 Chardonnay trocken/Gutswein/Meier/Pfalz

5,80

Natürlich könnt Ihr auch euren Lieblingswein Zuhause genießen,
schaut einfach auf unsere Weinhandelsliste und bestellt den Wein mit.
Alle Preise in Euro

feine Fruchtsäure, elegante Spuren von reizender Fruchtigkeit, bis hin zu geradliniger Mineralität

2019 Bio Sauvignon Blanc trocken/Pflüger/Pfalz 8,20

kühle Mineralität sowie vom Duft nach weißen Johannisbeeren, saftigem Pfirsich und exotischer Passionsfrucht

2019 Weißburgunder trocken/Ortswein/Meier/Pfalz/Hainfeld-Kalkmergel 8,30

Duftet zart nach Nüssen und Birne, saftige Frucht mit filigraner, belebender Säure. mineralische Frische und gute Länge

2018 Riesling Kabinett Mülheimer Sonnenlay trocken/Bauer/Mosel 9,90

Belebende Zitrusnoten und eine charakteristische Säure sorgen für Spannung

2019 Rivaner trocken/Steffen Prüm/Mosel/Deutschland 11,00

Geschmack Mirabelle, Pfirsich, milde Säure, typischer Mosel-Wein, Terrassenwein

2017 Chardonnay „Chef's Liebster“ trocken/Arboleda/Valle de Acoucagua 16,90

Zitrus Aromen, Karamell, frische mineralische Fruchtsäure

2018 Sauvignon Blanc „Fumé“ trocken/Weingut Zeter/Pfalz 24,90

sanfte Töne grüner Früchte, wie Stachelbeere und Kiwi, ein Hauch Mirabelle, saftige Säure, dezentes und perfekt abgestimmtes Holzaroma rundet die Komposition ab, enormer Schmelz und feine Kräuter im Finale

➡ **Uns gibt es auch gekühlt zum mitnehmen** ◀

Rotweine

2019 Bio Primitivo trocken/Zensa/Apulien/Italien 9,90

Noten von Pflaumen, Feigen, vollreifen Kirschen, intensiv

2018 Cabernet Sauvignon trocken/La Chapelle/Languedoc/Frankreich 9,90

fruchtintensiv, Brombeere, Ingwer und grünem Pfeffer, Nuancen von Pflaume, Schwarzkirsche, feine Tannin Struktur.

2016 Heraclio Alfaro Crianza trocken/Heraclio Alfaro/Rioja 10,50

Frische Frucht und körperreiche Struktur. Feine Würze von Kräutern und etwas Nelke zusammen mit Kirsche im Nachhall

2018 Monastrell „Etiqueta Amarilla“ trocken/Juan Gil/Jumilla 11,90

kräftig-würzige Bouquet, attraktive Aromen dunkler + roter Beeren, Röstaromen, weiche Tannine, schöne Struktur, gut ausbalanciert

2014 „Cru Bourgeois“ Chateau du Breuil trocken/Bordeaux/Haut Medoc 24,90

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

92 Wine Enthusiast Elegante Fülle, angenehm frisches Finale, Duft nach dunklen Beeren und Zedernholz