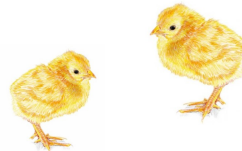


Vorspeisen

Ragout fin mit Baguette und Zitrone	6,50 €
Salat „Schwalbennest“ Bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Weintrauben, Sonnenblumenkernen, Hausdressing und Baguette	7,50 €
Bärlauch-Pesto Tagliarini mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Parmesan (vegetarisch)	7,50 €
Hausgeräucherter Lachs an Rösti mit Honig-Dill-Senfsoße und Salatbukett	12,00 €

Aus dem Suppentopf

Bärlauchcremesuppe mit Parmaschinken	7,30 €
Kürbis-Curry-Cremesuppe mit Streifen vom hausgeräuchertem Lachs	6,70 €



Einmal vegetarisch bitte

Bärlauch-Pesto Tagliarini mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Parmesan (vegetarisch)	13,50 €
Bärlauchrisotto mit gebratenen Waldpilzen	18,50 €

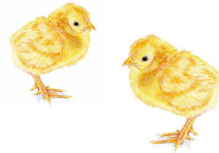
Aus Fluss und Meer

Gebratenes Kabeljaufilet auf mediterranem Gemüsebett an Pappardelle	22,70 €
Tagliarini mit gebratenen Lachswürfeln und Spinat	23,90 €



Aus der Pfanne und vom Grill

Schnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel	
- mit Pommes und kleinem Salat	15,50 €
auf Wunsch mit Ketchup oder/ und Mayonnaise für je 0,80 € Aufpreis	
- mit Rahmchampignons, Bratkartoffeln und kleinem Salat	17,90 €
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Salat	21,30 €
Steak „Strindberg“ Schweinerückensteak mit Zwiebel-Ei-Hülle, dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat	16,50 €
Gebratene Kaninchenleber „Berliner Art“ mit Apfelspalten, Walnüssen und geschmorten Zwiebeln an Omas Kartoffelpüree	16,30 €



Aus dem Schmortopf

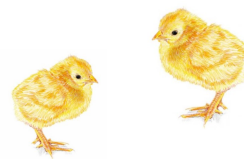
Kaninchenkeule an Estragon-Senfsoße	20,70 €
mit glasierten Karotten und Wickelklößen	
Geschmorte Lammkeule mit Speckbohnen und Tomatenrisotto	26,30 €
Ofengeschmorte Barbarie-Entenkeule in Orangensoße	24,70 €
an hausgemachtem Rotkohl und Klößen	
Sächsischer Sauerbraten an Pfefferkuchensoße	17,30 €
mit Rotkohl und Wickelklößen	



Für Fleischliebhaber und Kenner

Rosa gebratenes Flanksteak

an Jus vom schwarzen Knoblauch,
dazu Bärlauch-Risotto mit Gemüsebukett



26,70 €

Für Hänschen und Gretel (unser Angebot nur für Kinder)

„**Kleiner Lumisch**“ – kleines paniertes Schweineschnitzel
mit Bratkartoffeln, Marktgemüse und Spiegelei

6,90 €

„**Klitscher**“ – Kartoffelpuffer mit Apfelkompott

5,70 €

„**Rotkäppchen**“ - Tagliarini mit Tomatensoße und gehobeltem Parmesan

3,50 €

„**Kleiner Kartoffelkönig**“ - Portion Pommes inklusive Ketchup
und Mayonnaise

5,30 €

Räuberteller Du bekommst einen Teller und mopst Dir das Beste
von den Tellern Deiner Eltern.

0,00 €

Was Süßes zum Schlussf

Crème brûlée Pochierte Creme mit karamellisiertem Rohrzucker

6,50 €

Quittenkompott mit Eis von Himbeeren und Weißer Schokolade,
dazu Sahne

6,50 €

Hausgemachtes Eis nach separater Eiskarte

*Die Umbestellung von Beilagen ist in der Regel möglich.
Hierfür berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.*

Die Verpackung zur Mitnahme von Speisen berechnen wir mit 0,50 € pro Einheit.



Eis aus eigener Herstellung

Alle Eisbecher werden mit frisch aufgeschlagener Sahne serviert.

Erdbeereisbecher Romanoff

drei Kugeln Vanilleeis mit frischen, in Orangenlikör marinierten Erdbeeren
(enthält Alkohol)

8,50 €

Schwedeneisbecher nach Art des Hauses

zwei Kugeln Eierliköreis und eine Kugel Schokoladeneis mit Apfelmus
(enthält Alkohol)

8,20 €

Schwalbenhof-Eisbecher

Rote Grütze mit drei Kugeln Joghurteis

7,20 €

Schokokuss

zwei Kugeln Schokoladeneis und eine Kugel Stracciatella mit Schokoladensoße und gehackten Nüssen

7,90 €

Eis mit heißen Himbeeren

drei Kugeln Vanilleeis und heiße Himbeeren

8,50 €

Sanfter Engel, zwei Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft

5,50 €

Eiskaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

4,50 €

Eisschokolade mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

4,50 €

eine Eiskugel, aktuelle Sorten: Vanille, Schoko, Stracciatella, Joghurt, Mango, Erdbeere, Eierlikör (enthält Alkohol)
auf Wunsch mit Sahne -zzgl. 0,60 €

1,90 €