

Spargelzeit



Vorne weg

Spargelsud mit eigener Einlage 5,50 €

Ziegenkäse von der Ziegenkäserei Ehrig, Königswalde auf Spargel – Erdbeersalat mit Bärlauchpesto, dazu Baguette 14,50 €

Spargel, Spargel, Spargel

Deutscher Spargel (250 g) mit Kartoffeln 21,00 €
wahlweise mit frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise oder brauner Butter

Deutscher Spargel (200 g) mit Kartoffeln
wahlweise mit frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise oder brauner Butter

Dazu reichen wir Ihnen gern:



- **kleines Kalbsschnitzel**  25,00 €

- **Kochschinken** 23,00 €

- **gebratenes kleines Lachsfilet** 26,00 €

- **Rinderzunge** 24,00 €

Herzhafte Waffeln mit Spargel-Spinatragout und Tomate 18,00 €

Portion Spargel (200 g) als Beilage 15,00 €
wahlweise mit frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise oder brauner Butter


Zum Dessert

Erdbeer-Rhabarber-Ragout
an einer Kugel Weißes Schokoladeneis
mit gebrannten Mandeln, dazu Sahne



8,50 €

Vorspeisen

Ragout fin mit Baguette und Zitrone		8,00 €
Salat „Schwalbennest“ Bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Weintrauben, Sonnenblumenkernen, Hausdressing und Baguette	Vorspeise	7,50 €
	Hauptgang	13,00 €
Bärlauch-Pesto Spaghetti  mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Parmesan (vegetarisch)		7,50 €
Hausgeräucherter Lachs an Rösti mit Honig-Dill-Senfsoße und Salatbukett	Vorspeise	12,00 €
	Hauptgang	22,50 €

Aus dem Suppentopf

Bärlauchcremesuppe 7,50 €
mit Parmaschinken
und ofenfrischem Baguette



Einmal fleischlos, bitte

Bärlauch-Pesto Spaghetti  mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Parmesan (vegetarisch) 16,50 €

Aus Fluss und Meer, da schwimmt es her

Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speckstreifen und Nordseekrabben 21,00 €
mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

Für Fleischliebhaber und Kenner

Rosa gebratenes Entrecote (250 g) 33,00 €
an Jus vom Schwarzen Knoblauch mit Zwiebelconfit
und Bärlauch-Kartoffelpüree

Aus der Pfanne und vom Grill



Schnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel	
- mit Pommes und kleinem Salat	16,50 €
auf Wunsch mit Ketchup oder/ und Mayonnaise für je 0,80 € Aufpreis	
- mit Rahmchampignons, Bratkartoffeln und kleinem Salat	19,50 €
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel mit traditioneller Wiener Garnitur (Zitronenscheibe mit einem Sardellenfilet und einer Kaper) mit Kartoffel-Gurkensalat und kleinem Salat	25,50 €
Steak „Strindberg“ Schweinerückensteak mit Zwiebel-Ei-Hülle, dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat	18,50 €
Steak „au four“ Schweinerückensteak mit Ragout fin und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat	22,00 €
Gebratene Kalbsleber mit Äpfeln und geschmorten Zwiebeln an Omas Kartoffelpüree	19,50 €



Aus dem Schmortopf



Hausgemachte Lammfrikadelle auf Weiße Bohnen- Tomatenragout	21,00 €
Bäckchen vom Schwein in Backpflaumensoße an Rotkohl mit Böhmischen Knödeln	19,50 €
Sächsischer Sauerbraten an Pfefferkuchensoße mit Rotkohl und Wickelklößen	22,50 €
In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen an Marktgemüse mit Böhmischen Knödeln	25,00 €

Für Hänschen und Gretel (unser Angebot nur für Kinder)

„**Kleiner Lumisch**“ – kleines paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln, Marktgemüse und Spiegelei 7,50 €

„**Kantipper-Kantapper**“ – Eierkuchen mit Apfelkompott
Hergestellt mit Weizendunst von der Franzmühle aus Elsterberg/ Thüringen. 5,50 €

„**Rotkäppchen**“ - Tagliarini mit Tomatensoße und gehobeltem Parmesan 5,50 €

„**Kleiner Kartoffelkönig**“ - Portion Pommes inklusive Ketchup und Mayonnaise 5,00 €

Räuberteller Du bekommst einen Teller und mopst Dir das Beste von den Tellern Deiner Eltern. 0,00 €



Was Süßes zum Schluß

Crème brûlée Pochierte Creme mit karamellisiertem Rohrzucker 6,50 €

Hausgemachte Waffeln an heißen Kirschen mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 7,50 €

Eis aus eigener Produktion 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

Schwedeneisbecher nach Art des Hauses 8,20 €

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

Schwalbenhof-Eisbecher 7,20 €

Rote Grütze mit drei Kugeln Joghurteis und Sahne

Schokokuss 7,90 €

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

Eis mit heißen Himbeeren 8,50 €

drei Kugeln Vanilleeis und heiße Himbeeren

Pfirsich Melba 5,00 €

eine Kugel Vanilleeis auf Pfirsichspalten mit Himbeersoße und Sahne

Sanfter Engel zwei Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne 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, 1,90 €

Joghurt, Mango, Erdbeere, Eierlikör (enthält Alkohol) auf Wunsch mit Sahne (+0,60 €), Schokosoße (+0,50 €)

Alle Eisvariationen können Dekorationen mit Nüssen (Allergenen) enthalten.

Waffelzeit



*Hausgemachte Waffeln
an heißen Kirschen
mit einer Kugel Vanilleeis
und Sahne*

7,50 €