

Vorspeisen

Ragout fin mit Baguette und Zitrone		7,90 €
Salat „Schwalbennest“ Bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Weintrauben, Sonnenblumenkernen, Hausdressing und Baguette	Vorspeise	7,50 €
	Hauptgang	13,00 €
Hausgeräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße an Rösti mit kleinem Salatbukett	Vorspeise	12,00 €
	Hauptgang	22,70 €

Aus dem Suppentopf

Crèmesuppe von der Gans mit Croutons	5,90 €
„Saure Schwamme“-Suppe mit Baguette	6,30 €

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Lachsfilet an Safransoße auf Blattspinat an Tagliarini	24,30 €
Spaghetti Vongole mit Venusmuscheln und Miesmuscheln an Knoblauch, Karotten, Sellerie, Petersilie und Peperoni	17,90 €



Einmal ohne Fleisch bitte

Gebratene Serviettenknödel mit Rahmchampignons an Mandelbrokkoli	15,30 €
-------------------------------------------------------------------------	---------



Aus dem Schmortopf

Sächsischer Sauerbraten an Pfefferkuchensoße mit Rotkohl und Wickelklößen	18,70 €
Brust und Keule von der ofengeschmorten Gans mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen	18,90 €
Ofengeschmorte Kalbshaxe mit gebratenen Waldpilzen an Mandelbrokkoli und Sellerie-Kartoffelpüree	22,70 €
In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen mit Marktgemüse und Serviettenknödel	24,10 €



Aus der Pfanne und vom Grill

Schnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, Bratkartoffeln und kleinem Salat	17,90 €
Steak „au four“ Schweinerückensteak mit Ragout fin und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat	19,70 €
Steak „Strindberg“ Schweinerückensteak mit Zwiebel-Ei-Hülle, dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat	16,50 €
Zürcher Geschnetzeltes Kalbsgeschnetzeltes mit Mandelbrokkoli an Rösti	19,70 €
„Grünkohl auf Pinkel“ Grützwurst, Wellfleisch und Kassler auf Grünkohl mit Kartoffeln	19,90 €
Rosa gebratenes Ribeye-Steak an Schokoladensoße mit Mandelbrokkoli und Rösti	27,30 €

Für Hänschen und Gretel (unser Angebot nur für Kinder)

„ Kleiner Winter-Lumisch “ – kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites, Brokkoli und Spiegelei	7,30 €
„ Münchhausen “ – ein Kartoffelkloß mit Soße und Rotkraut	4,90 €
„ Rotkäppchen “ - Tagliarini mit Tomatensoße und gehobeltem Parmesan	5,50 €
„ 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 Schluss

Crème brûlée Pochierte Creme mit karamellisiertem Rohrzucker 6,50 €

Weiteres 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.

- 
- Schwedeneisbecher nach Art des Hauses** 8,20 €
zwei Kugeln Eierliköreis und eine Kugel Schokoladeneis mit Apfelmus (enthält Alkohol)
- Schwalbenhof-Eisbecher** 7,20 €
Rote Grütze mit drei Kugeln Joghurteis
- Schokokuss** 7,90 €
zwei Kugeln Schokoladeneis und eine Kugel Stracciatella mit Schokoladensoße und gehackten Nüssen
- Eis mit heißen Himbeeren** 8,50 €
drei Kugeln Vanilleeis und heiße Himbeeren
- 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 €