

Vorspeisen

Ragout fin mit Baguette und Zitrone		7,90 €
Salat „Schwalbennest“ Bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Weintrauben, Sonnenblumenkernen, Hausdressing und Baguette	Vorspeise Hauptgang	7,50 € 13,00 €
Basilikum-Pesto Spaghetti mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Parmesan (vegetarisch)		7,50 €
Hausgeräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße an Rösti mit kleinem Salatbukett	Vorspeise Hauptgang	12,00 € 22,70 €

Aus dem Suppentopf

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl		5,90 €
„Saure Schwamme“-Suppe mit Baguette		6,30 €
„Flo's Flecke“ – hausgemachte Flecke mit Milz, Lunge und Magen, dazu ofenfrisches Baguette	Vorspeise Hauptgang	5,70 € 11,30 €



Aus Fluss und Meer

Gebratenes Lachsfilet an Safransoße auf Blattspinat an Tagliarini	24,30 €
Fünf gebratene Black Tiger-Garnelen auf Balsamico-Spaghetti	21,30 €

Einmal ohne Fleisch bitte

Gebratene Serviettenknödel mit Rahmchampignons an Mandelbrokkoli	15,30 €
Basilikum-Pesto Spaghetti mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Parmesan (vegetarisch)	13,50 €



Aus dem Schmortopf

Sächsischer Sauerbraten an Pfefferkuchensoße mit Rotkohl und Wickelklößen	18,70 €
Ofengeschmorte Kalbshaxe mit gebratenen Waldpilzen an Mandelbrokkoli und Kartoffelpüree	22,70 €
In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen mit Marktgemüse und Serviettenknödel	24,10 €



Aus der Pfanne und vom Grill

Schnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel - mit Pommes und kleinem Salat auf Wunsch mit Ketchup oder/ und Mayonnaise für je 0,80 € Aufpreis	15,50 €
- mit Rahmchampignons, Bratkartoffeln und kleinem Salat	17,90 €
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Salat	21,70 €
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 €
Rosa gebratenes Ribeye-Steak an Schokoladensoße mit Mandelbrokkoli und Rösti	27,30 €
Gebratene Kalbsleber mit Äpfeln und geschmorten Zwiebeln an Omas Kartoffelpüree	19,50 €

Für Hänschen und Gretel (unser Angebot nur für Kinder)

„ Kleiner Lumisch “ – kleines paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln, Marktgemüse und Spiegelei	7,30 €
„ 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 €
Zwetschgenröster mit einer Kugel Walnusseis, dazu Sahne	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, 1,90 €

Joghurt, Mango, Erdbeere, Eierlikör (enthält Alkohol)
auf Wunsch mit Sahne -zzgl. 0,60 €