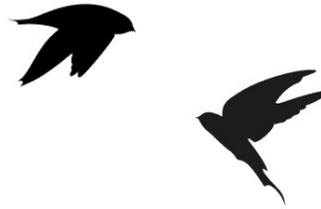


Vorspeisen



- Ragout fin** mit Baguette und Zitrone 6,50 €
- Salat „Schwalbennest“** Bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Weintrauben, Sonnenblumenkernen, Hausdressing und Baguette 7,50 €
- Bärlauch-Pesto Spaghetti** 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 Spaghetti** mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Parmesan (vegetarisch) 13,50 €

Aus Fluss und Meer

- Gebrautes Kabeljaufilet auf mediterranem Gemüsebett** an Pappardelle 22,70 €

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 traditioneller Wiener Garnitur	21,30 €
an Kartoffelsalat mit Speck, dazu Gurkensalat	
Steak „au four“ Schweinerückensteak mit Ragout fin	18,60 €
und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat	
Steak „Strindberg“ Schweinerückensteak mit Zwiebel-Ei-Hülle,	16,50 €
dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat	
Gebratene Kalbsleber mit Äpfeln und geschmorten Zwiebeln	19,50 €
an Omas Kartoffelpüree	

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	19,70 €
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 Schluss

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.

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 €