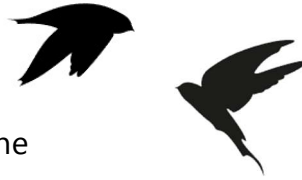


Vorspeisen



Ragout fin mit Baguette und Zitrone		6,50 €
Salat „Schwalbennest“ Bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Weintrauben, Sonnenblumenkernen, Hausdressing und Baguette	Vorspeise Hauptgang	7,50 € 13,00 €
Hausgeräucherter Lachs an Rösti mit Honig-Dill-Senfsoße und Salatbukett	Vorspeise Hauptgang	12,00 € 24,00 €
Ziegenfrischkäse von der Ziegenkäserei Ehrig/ Königswalde mit Pflaumenreduktion auf Tomatenbett, dazu Röstbrot		14,30 €

Aus dem Suppentopf

 Cremesuppe von der Tobinambur mit hausgeräuchertem Lachs	6,80 €
--	--------

Einmal ohne Fleisch bitte

Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse, Brokkoli und Röstzwiebeln (vegetarisch)	14,70 €
Gebratene Scheiben vom Serviettenknödel mit Rahmpfifferlingen (vegetarisch)	15,50 €



Fischers Fritze fischt Matjes

Geräucherte Matjesfilets "Hausfrauenart" mit Hausfrauensoße und Butterkartoffeln, dazu kleines Salatbukett	16,90 €
Dreierlei Matjesfilets -gebeizt in Rauch, Sherry und Bärlauch mit Bratkartoffeln, Zwiebelringen und kleinem Salat	17,70 €
Matjesfilets auf Speckbohnen an Apfelbratkartoffeln mit gebratenen Zwiebelringen	17,30 €
Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speckstreifen und Nordseekrabben an Butterkartoffeln mit kleinem Salat	18,90 €

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 traditioneller Wiener Garnitur	21,30 €
an Kartoffelgurkensalat	
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	
Gebratene Schweinemedallions mit Rahmpfifferlingen,	21,50 €
Spätzle und kleinem Salat	

Aus dem Schmortopf



Sächsischer Sauerbraten an Pfefferkuchensoße	19,70 €
mit Rotkohl und Wickelklößen	
In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen	24,10 €
mit Marktgemüse und Spätzle	



Für Fleischliebhaber und Kenner

"DRY AGED"- gereiftes Rumpsteak 250 g 47,00 €
an Jus vom Schwarzen Knoblauch, Blattsalat und Röstbrot

"Dry Aged Beef", das trocken abgehangene Rind, liefert die besten Steaks der Welt. Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte „Dry Aging“, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehangen, trockengereift, sagt der Fachmann.

"DRY AGED"- gereiftes Kotelett vom Stroh-Schwein 18,50 €
an Birnen-Zwiebel-Gemüse mit geröstetem Knoblauchbrot

Die regionale Erzeugergemeinschaft Koberland eG hält ihre Schweine ausschließlich auf dicker Strohbettung. Das körperliche Wohlbefinden macht die Tiere weniger anfällig für Krankheiten und trägt zur Entstehung hochwertigen Fleisches bei. Aus Überzeugung und Liebe sowie wegen der regionalen Nähe zwischen Landwirt, Fleischer und Verbraucher erfolgt die Verarbeitung beim Fleischer völlig ohne die Zugabe sonst üblicher künstlicher Zusätze.

Für Hänschen und Gretel (unser Angebot nur für Kinder)

„Kleiner Lumisch“ – kleines paniertes Schweineschnitzel 6,90 €
mit Bratkartoffeln, Marktgemüse und Spiegelei

„Klitscher“ – Kartoffelpuffer mit Apfelkompott 5,70 €

„Kleiner Kartoffelkönig“ - Portion Pommes inklusive Ketchup 5,30 €
und Mayonnaise

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

Was Süßes zum Schluss

Crème brûlée Pochierte Creme mit karamellisiertem Rohrzucker 6,50 €

Für kurze Zeit: Erdbeereisbecher Romanoff 8,50 €
drei Kugeln Vanilleeis mit frischen, in Orangenlikör marinierten Erdbeeren
(enthält Alkohol)

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 €