

## Vorspeisen

<b>Ragout fin</b> mit Baguette und Zitrone		6,50 €
<b>Salat „Schwalbennest“</b> Bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Weintrauben, Sonnenblumenkernen, Hausdressing und Baguette	Vorspeise	7,50 €
	Hauptgang	13,00 €
<b>Pflaumensülze mit gebratener Kaninchenleber</b> an Feldsalat		9,80 €
<b>Pesto Tagliarini</b> mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Parmesan (vegetarisch)		7,50 €
<b>Hausgebeizter Lachs</b> an Rösti mit Honig-Dill-Senfsoße und Salatbukett	Vorspeise	12,00 €
	Hauptgang	24,00 €

## Aus dem Suppentopf

<b>Karotten-Ingwer-Suppe</b> mit im Barrique-Apfelessig marinierten Apfelwürfeln	6,50 €
<b>Kokos-Curry-Suppe</b> mit gebratener Black Tiger-Garnele	8,50 €

## Einmal vegetarisch bitte

<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Bergkäse, Brokkoli und Röstzwiebeln (vegetarisch)	14,70 €
<b>Pesto Tagliarini</b> mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Parmesan (vegetarisch)	13,50 €
<b>Hausgemachte Spinatknödel</b> in Pfifferlingrahmsauce mit geriebenem Parmesan	16,20 €

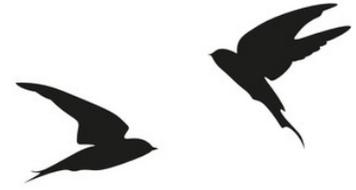


## Aus Fluss und Meer

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf Dujonsenf-Rahmsauerkraut mit Butterkartoffeln		17,50 €
<b>Cassoulet von Fluss und Meer</b> mit drei verschiedenen Sorten Fisch und Meeresfrüchten an weißen Bohnen in Safransauce, serviert mit Röstbrot		23,70 €



## Aus der Pfanne und vom Grill



<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> 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 €
<b>Wiener Schnitzel</b> Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren	21,30 €
an Bratkartoffeln und Gurkensalat	
<b>Steak „Strindberg“</b> Schweinerückensteak mit Zwiebel-Ei-Hülle,	16,50 €
dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat	
<b>Steak „au four“</b> Schweinerückensteak mit Ragout fin	18,60 €
und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat	
<b>Gebratene Schweinemedallions</b>	21,50 €
an Pfifferlingrahmsoße und hausgemachte Spätzle	
<b>„Zürcher Geschnetzeltes“</b> - Rahmgeschnetzeltes vom	17,30 €
Kalb mit Champignons an Rösti	

## Aus dem Schmortopf



<b>In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen</b>	24,10 €
mit Marktgemüse und Spätzle	
<b>Sächsischer Sauerbraten</b> an Pfefferkuchensoße	17,30 €
mit Rotkohl und Wickelklößen	
<b>Würfel vom geschmorten Rinderbug</b> in eigener Soße	21,50 €
mit gebratenen Pfifferlingen und Kartoffelpüree	
<b>Geschmorte Hirschkeule</b> in eigener Soße	18,70 €
an Rotkohl, Preiselbeerbirne und Spätzle	



## Für Fleischliebhaber und Kenner

**"DRY AGED"- gereiftes Rumpsteak 250 g** 34,00 €

*"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, ca. 300 g** 18,50 €

*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.*



Beilagen für beide „DRY-AGED“-Gerichte zur Auswahl:

- Röstbrot, Bratkartoffeln oder Pommes
- Marktgemüse oder kleiner Salat
- Jus (Bratensoße) oder hausgemachte Kräuterbutter

(bei mehr als einer Position pro Zeile 1,50 € Aufpreis)

## Für Hänschen und Gretel (unser Angebot nur für Kinder)

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

**„Kantipper-Kantapper“** – Eierkuchen mit Apfelkompott 4,90 €  
*Hergestellt mit Weizendunst von der Franzmühle aus Elsterberg/ Thüringen.*

**„Rotkäppchen“**- Tagliarini mit Tomatensoße und gehobeltem Parmesan 3,50 €

**„Kleiner Kartoffelkönig“** - Portion Pommes inklusive Ketchup 5,50 €  
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 €

**Lauwarmer Brownie** mit einer Kugel Vanilleeis, dazu Sahne 7,90 €

**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 €