



## SCHWÄBISCH

### ZEITLOSES MENÜ I

<b>Schwäbisches Suppenschüssel</b>	8,50
Grießklößchen – Eierstich und kleine Maultäschle	
<b>Medaillons vom Hällischen Landschwein unter der Kräuterkruste</b>	21,00
Marktgemüse - hausgemachte Spätzle	
<b>Waldhimbeeren nach Art des Hauses</b>	9,50

### ZEITLOSES MENÜ II

<b>Hausgemachte Gemüsemaultasche</b>	10,50
Würziges Apfelchutney - Pflücksalat	
<b>Schozachtaler Lachsforelle Im Blätterteigmantel</b>	21,00
Blattspinat - Salzkartoffeln	
<b>Chaud d'eau Sauce</b>	10,50
mit Vanilleeis und Früchten	

Zu allen Desserts servieren wir feinstes Gebäck und Florentinerle aus unserer Konditorei