



SCHWÄBISCH

MENÜ I

Festtagssüppchen mit Grießklößchen – Eierstich und kleinen Maultäschle	7,00
Hohenloher Rindersteak mit Gartenkräutern überbacken mit knusprigen Apfel-Semmelnocken und zweierlei Möhren	22,50
Marmorierter Eisguglhupf -Vanille und Schokolade- an Rhabarberkompott	9,50

MENÜ II

Hausgemachte Spargelmaultaschen an Rhabarberchutney mit Pflücksalaten und lila Kartoffelchips	12,50
Schozacher Lachsforelle in Rieslingsauce an sautierten Erbsenschoten und Petersilienkartoffeln	21,00
Chaud´eau Sauce mit Karamelleis und Früchten der Saison	10,50

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