



SCHWÄBISCH

MENÜ I

Schwäbisches Festtagssüppchen Maultäschle – Grießklößchen und Eierstich	8,50
Medaillons vom Kalb und Schwein mit einer Kräuterkruste an Spätburgundersoße – Gemüsebouquet und Butterspätzle	24,50
Marmorierter Eisguglhupf an Himbeermark Früchte der Saison	12,50

MENÜ II

Sommerliche Blattsalate in Limettendressing Unterländer Rauchschinken und saftige Honigmelone	12,50
Filet vom Zander an Heilbronner Rieslingsoße mit Alblinsen-Apfel-Gemüse und Mandelbällchen	23,00
Chaudeau Sauce mit Vanilleeis und Früchten	12,50

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