



SCHWÄBISCH

MENÜ I

Festtagssüppchen	7,00
mit Grießklößchen – Eierstich und kleinen Maultäschle	
Schwäbisch Hällisches Landschwein unter der Kräuterkruste	19,50
mit Rahmpfifferlingen Vichykarotten – hausgemachte Butterspätzle	
Beeren-Eisguglhupf	9,50
mit Creme de Vanille	

MENÜ II

Schwäbische Anti Pasti	12,50
Bühlertaler Käse – Schwäbische Coppa – marnierte Alblinsen	
Schozachtaler Lachsforelle in Rieslingsauce	19,50
Erbsenschoten und Petersilienkartoffeln	
Chaud´eau Sauce	10,50
mit Karamelleis und Früchten der Saison	

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