

Medaillons vom Schweinefilet

Schweinemedailons „gegrillt“

*in feiner Pfifferlings-Rahm-Soße ^(1,2,3,4,a,g,i)
mit Kroketten ^(a,c,g) und hausgemachten Spätzle^(a,c) serviert,
dazu gemischter Salat ^(a,c,g,j)*

„Klassisch- Schwäbisch“

*zarte Schweinemedailons in feiner Champignon-Rahm-Soße
^(1,2,3,4,a,g,i), serviert mit hausgemachten Käsespätzle ^(a,c,g),
dazu gemischter Salat ^(a,c,g,j)*

Schweinemedailons „Schlossberg“

*zarte Schweinemedailons gratiniert mit geräuchertem
Schinken ^(1,2,3,4) Oliven- Basilikum Kruste ^(c,e,g,h,j), Cherry-
Tomaten und Parmesan ^(g) auf Cognac- Rahm- Soße^(a,g,i)
serviert mit Kroketten ^(a,c,g) und gemischtem Salat ^(a,c,g,j)*

Schweinemedailons „Mediterrane“ ^(a,i)

*zarte Schweinemedailons gratiniert mit Rauchschinken
^(1,2,3,4), Cherry- Tomaten und Knoblauch- Parmesan- Kruste
^(c,g,j), dazu Kartoffelspalten und gemischter Salat ^(a,c,g,j)*