

Aperitif

Sekt Chardonnay trocken	0,75l	33,50
Schloßkellerei Affaltrach		
Prisecco Alkoholfrei	0,75l	33,50
Obstmanufaktur Jörg Geiger		

Fingerfood zum Stehempfang

Quiche Lorraine pro Stück		4,20
Canapés pro Stück		5,70
Lachs, Forelle, Schinken, Frischkäse		
Blätterteiggebäck würzig		3,90
2 Stück pro Person		
Maultäschle im Weckglas		6,90
mit Kartoffelsalat		

3- Gänge Menüs

Schwäbisches Menü		44,00
Menü Ruit		52,00
Menü Scharnhausen		60,00

4- Gänge Menüs

Menü Körschtal		82,00
Menü Sommer		72,00
Menü Frühling		86,00
Menü Herbst		86,00
Menü Winter		89,00

Büfett

Schwäbisches Büfett		59,00
Büfett Württemberg		72,00
Büfett Mediterran		78,00
Büfett Exquisit		90,00

All inklusive Brautpaar 115,00

All inklusive Lunch 75,00

Kaffeegedeck inkl. Kaffee/Tee
pro Person 11,50

Blattsalatvariationen 9,90

Tomatenjulienne, Zitronenvinaigrette

Salate der Saison 9,90

Rohkost- und Blattsalate

Bouquet vom Feldsalat

mit Speck- und Apfelspalten 12,50

Kresseschaumsüppchen

mit Streifen vom Rauchlachs 13,50

Klare Tomatenkraftbrühe

mit Basilikumklößchen 12,50

Kräuterflädlesuppe 8,50

Sorbet 9,50

Gemüseauswahl

Pfifferlinge im Kräuterrahm 11,50

von Juni-September

Zweites Gemüse oder Beilage 4,50

Stangenspargel 11,90

mit Sauce Hollandaise, pro Gast 3 Stück

Kuchen

Blechkuchen 20 Stück 72,50

Apfel- oder Zwetschgenstreusel

Obstkuchen 12 Stück 62,00

Apfel, Zwetschge oder Käsekuchen

Fruchtcremekuchen 12 Stück 69,00

Erdbeere oder Himbeere (in der Saison)

Sahnetorte 16 Stück 92,00

Käsesahne- oder Schwarzwälder Torte

Imbiss zur späten Stunde

Gaumenschmaus pro Portion 16,50

Geräucherte Wurstspezialitäten

Pfefferbeißer, Käse, Trauben, Brot

Mediterraner Imbiss pro Portion 18,50

Rohmilchkäse, Oliven, Antipasti

Luftgetrockneter Schinken, Baguette

Herzhafte Suppe pro Portion 11,90

Kartoffelcreme mit Würstchen

oder Gulaschsuppe