

**Einige Vorschläge für Sie**

**Weißbrotschnitten belegt mit:**

- Räucherlachs
- Sardellenfilets
- Lachsschinken
- Gekochtem Schinken
- Rohem Schinken
- Salami
- Frischkäse
- Käseaufschnitt

pro St. EUR 3,00

**Vorspeisen:**

Gemischter Salatteller	EUR 3,90
Feldsalat mit Speck und Walnüssen	EUR 4,90
Parmaschinken mit Honigmelone	EUR 4,90
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich, Toast und Butter	EUR 5,80
Gemischter Vorspeisenteller	EUR 6,20

**Suppen:**

Flädlesuppe	EUR 3,20
Nudelsuppe mit Rindfleisch	EUR 3,20
Schwäbische Festtagssuppe mit Flädle, Maultaschen und Backerbsen	EUR 3,40
Hausgemachte Gulaschsuppe	EUR 3,00
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	EUR 3,40
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	EUR 3,90

**Vegetarische Gerichte:**

Gemüseteller mit Kartoffelchen und Sauce Hollondaise	EUR 6,20
Vegetarische Lasagne	EUR 6,20

**Hauptgänge:**

Gemischter Braten vom Schwein und Rind mit Spätzle, Pommes Frites, Gemüse der Saison und buntem Salatteller	EUR 13,00
Jägerbraten vom Schwein und Rind mit frischen Champignons, Spätzle, Pommes Frites, Gemüse der Saison und buntem Salatteller	EUR 15,00
Gefüllte Kalbsbrust mit Spätzle, Pommes Frites, Gemüse der Saison und buntem Salatteller	EUR 16,00
Kalbsrahmbraten mit Pfifferlingen, Spätzle, Kartoffelkroketten, Gemüse der Saison und buntem Salatteller	EUR 17,00
Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße, mit Spätzle, Pommes Frites, Gemüse der Saison und buntem Salatteller	EUR 16,50
Kalbsfilet und Schweinefilet mit Spätzle, Bratkartoffeln, Gemüse der Saison und buntem Salatteller	EUR 17,50

**Desserts:**

Salat von frischen Früchten mit Sahnehäubchen	EUR 4,00
Apfelküchle im Zimtmantel mit Vanilleeis	EUR 4,00
Dessertvariation	EUR 5,50
Vanielleeis mit heißen Himbeeren oder Sauerkirschen	EUR 3,40
Gemischtes Eis mit Sahne	EUR 2,80
Bananensplit	EUR 4,00
Tiramisú	EUR 3,00

**Büffet Nr. 1**

Vorspeisen

Tomate Mozzarella  
Parmaschinken mit Honigmelone  
Tomatencremesuppe mit Croutons  
Italienische Käseauswahl  
Blattsalate

Hauptgänge

Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti  
Kalbssteak natur in Weißweinsauce mit Bratkartoffeln  
Gnocchi in Gorgonzolasauce

Desserts

Salat von frischen Früchten  
Vanielleeis mit heißen Himbeeren  
Obstkorb  
Joghurtörtchen

**pro Person EUR 24,50  
inkl. der gesetzlichen MwSt**

## **Büffet Nr. 2**

### Vorspeisen

Schwarzwälder Forellenfilet mit Meerrettichsauce  
Norwegischer Lachs  
Cocktail von Meeresfrüchten  
Zarter Schwarzwälderschinken mit Melonenspalten  
Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten  
Salate der Saison mit verschiedenen Dressings  
Brotauswahl mit Butter

### Hauptgänge

Geschnetzeltes vom Kalb mit Berner Rösti  
Geschmorte Lammkeule mit Bohnengemüse und Kartoffeln  
Schweinemedallions mit hausgemachten Spätzle  
Schwäbischer Schweinebraten mit hausgemachten Spätzle

### Desserts

Obstsalat  
Mousse au Chocolate und Mousse au Vanille  
Obstkorb mit exotischen Früchten  
Tiramisú

**pro Person EUR 32,00  
inkl. der gesetzlichen MwSt**

**.... oder,  
Sie stellen sich einfach Ihr Büffet  
nach Ihren Wünschen zusammen.**

Getränke

**Aperitif:**

Sekt und Sekt Orange	0,1 l	EUR 2,90
Kir Royal	0,1 l	EUR 3,60
Sherry medium	5 cl	EUR 3,20
Sherry dry	5 cl	EUR 3,20
Portwein	5 cl	EUR 3,20
Campari Orange	5 cl	EUR 3,60
Campari Soda	5 cl	EUR 3,40
Martini bianco oder rosso	5 cl	EUR 3,20

**Weißwein:**

Heilbronner Staufenberg Riesling trocken		1 l EUR 13,00
Fleiner Kirchenweinberg Riesling feiner, reifer Riesling	1 l	EUR 14,00
Fleiner Sonnenberg Riesling Kabinett herbduftig, vielseitig anhaltend	0,75 l	EUR 14,00
Pinot Grigio – vigna dogarina	0,75 l	EUR 14,50

**Rotwein:**

Haberschlachter Heuchelberg Lemberger Trocken	1 l	EUR 14,00
Heilbronner Kirchenweinberg Trollinger Lemberg granatrot, artig, saftig	1 l	EUR 14,00
Stuttgarter Weinsteige Trollinger fruchtiger Trollinger, anhaltend	0,75 l	EUR 16,50
Montepulciano, trocken	0,75 l	EUR 14,50

**Weißherbst:**

Lauffener Kirchenberg Trollinger Rosé	1 l	EUR 14,50
Flasche Mineralwasser medium	0,75 l	EUR 3,60