

1. Angebotsmappe

1.1. Menüvorschläge

1.2. Buffetvorschläge

1.2.1 Kalte Buffets

1.2.2 Warme Buffets

1.2.3 Kalte & Warme Buffets

1.2.4 Nationale & Internationale Buffets

1.3. Warme Gourmethäppchen

1.4. Speiseauswahl zur eigenen Menükreation

1.4.1 Kalte Vorspeisen

1.4.2 Suppen

1.4.3 Eintöpfe

1.4.4 Warme Vorspeisen

1.4.5 Hauptgänge ohne Fleisch

1.4.6 Hauptgänge mit Fleisch

1.4.7 Beilagen

1.4.8 Gemüse

1.5. Speisekomponenten zur eigenen Buffetgestaltung

1.5.1 Fischplatten

1.5.2 verschiedene Platten

1.5.3 vegetarische Platten

1.5.4 Salate

1.5.5 Gemüse

1.6. Desserts warm und kalt

1.7. Canapees, Sandwiches, Cocktailhappen und Imbiss

1.8. Getränkeangebot

1.9. Preisliste Geschirrverleih

1.9.1 Preisliste Geschirrverleih ohne Speisenbelieferung

1.9.2 Preisliste Geschirrverleih mit Speisenbelieferung

1.10. Preisliste Personal

1.11. Allgemeine Liefer- und Geschäftsbedingungen

1.1. Menüvorschläge

Menüvorschlag I

Flädlesuppe

**Putensteak auf Champignonrahm
Butterspätzle u. Mandelbroccoli**

Zitronenjoghurt auf Waldbeeren

Pro Person € 16,95

Menüvorschlag II

**Melonenschiffchen mit Landrauchschinken
Baguette, Butter**

**Schweinefilet auf Sherrysauce mit
Kartoffeltaler u. Rosenkohl**

Apfeltarte mit Vanillesauce

Pro Person € 23,95

Menüvorschlag III

Babyananas mit Shrimpscocktail gefüllt

**Barbarie Entenbrust auf Orangensauce dazu
Kartoffelgratin u. Apfelblaukraut**

Mandelkrokantparfait mit Fruchtsauce

Pro Person € 24,50

Menüvorschlag IV

**Gemüseterrine mit herzhafter Kräutersauce u. Salatbouquet
Stangenbrot, Butter**

**Kalbsfilet im Kräutermantel auf Cognacsauce
dazu Haselnussspätzle u. erlesenes Gemüse**

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

Pro Person € 27,50

Menüvorschlag V

**Seezungenröllchen mit Mangold gefüllt,
Safransauce und Reistimbal**

**Gebratener Lammrücken, Jus, Pommes macaire
und Bohnenbündchen**

Bayrische Creme auf Himbeeren

Pro Person € 27,50

Menüvorschlag VI

Zwiebelsuppe

**Sahnegeschnetzeltes vom Kalb, Butternudeln
Salate der Saison**

Gemischtes Eis mit Sahne

Pro Person € 17,50

Menüvorschlag VII

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube

**Gemüsestrudel mit Kräuterdip und
Salatteller**

Zimtparfait mit heißen Sauerkirschen

Pro Person € 16,50

Menüvorschlag VIII

**Feldsalat mit Croutons
und Kartoffeldressing**

**Kassler Rücken im Blätterteig gebacken, Burgundersauce
Karottentimbal u. Schwenkkartoffel**

Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person € 15,95

Menüvorschlag IX

Steinpilzrahmsüppchen

**Schweinerücken in der Senfkruste, Rahmsauce, Speckrosenkohl,
Kartoffelgratin**

Walnusskrokantcreme

Pro Person € 17,95

Menüvorschlag X

Feldsalat mit Kartoffelapfeldressing u. Croutons

Medaillons aus der Putenbrust, glasierte Möhren, Butternudeln

Glühweineis auf Feigenragout

Pro Person € 20,50

Menüvorschlag XI

Rahmsüppchen von der Schwarzwurzel mit Kracherle

**Hirschkalbsbraten mit Pilzen, Speckrosenkohl und
hausgemachte Spätzle**

Topfengratin mit frischen Mangos

Pro Person € 24,50

Menüvorschlag XII

Pilzschaumsüppchen

**Schweinekrustenbraten mit Biersauce, Bayrisch Kraut und
hausgemachten Laugenknödel**

Vanilleeis mit Fruchtsauce

Pro Person € 19,50

1.2. Buffetvorschläge

1.2.1 Kalte Buffetvorschläge

Frühstücksbuffet I

**Tee
Kaffee
Milch
Fruchtsäfte**

Verschiedene Brötchen, Brot, Croissants

Schinkenplatte, Aufschnittplatte, Käseplatte

geräucherter und gebeizter Lachs mit Dip

Grillwürstchen, Rührei, gebratener Speck

Butter, Margarine

Honig, Marmelade, Nutella

Quark, Joghurt, Cerealien, frischer Obstsalat

Ab 25 Personen pro Person € 19,95

Fingerfoodbuffet II

Räucherfischpralinen mit Dip

Gemügestäbchen mit Cocktailsaucen

Gefüllte Piroggen

Mozzarellakirschen mit Sherrytomaten

Croissant mit Frischkäse und Schinken gefüllt

Garnelen im Backteig mit Salsa

Kleine Quiche

Minifrikadellen auf Sauergemüse

Marinierte Gemüsespießchen

Hähnchenspieße mit Currydip

Camenbert auf Graubrot

Ab 25 Personen pro Person € 24,00

Rustikales Buffet III

Matjessalat mit Sauerrahm und Apfelstücken

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Bauerschinken mit Melonenspalten

Hausmacher Wurstplatte bunt garniert

Zwiebelmeet, Partyfrikadellen

Kalte panierte Putenschnitzel

Kartoffelsalat, Rettich, sauer eingelegtes Gemüse

Käse vom Brett mit Trauben, Butter

Brotkorb, verschiedene Brötchen

Ab 25 Personen pro Person € 20,95

Gala Buffet IV

Gemüseterrine mit Kräuterdip

Poulardengalantine mit Preiselbeersöße

Fischterriner mit Dilldip

Tofuterrine mit Kresseschaum

Graved Lachs mit Senfsoße

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Fischplatte mit Heilbutt und Garnelen

Luftgetrockneter Schinken mit Melonenkugelchen

Roastbeef mit gefüllten Walldorfäpfeln

Shrimpsalat, Meeresfrüchtesalat, mariniertes Gemüse

Käsebrett mit Früchten

Brot, Baguette und Butter

Ab 25 Personen pro Person € 27,50

1.2.2 Warme Buffetvorschläge

Buffet I

Klare Fleischbrühe mit Grießklößchen

**Schweinerückenmedaillons an Champignonrahm
Hähnchenbrustfilet mit Kräuterfarce gefüllt, Rieslingsauce**

Spätzle, Thymiankartoffeln

Verschiedenes Gemüse der Saison

Zimteis mit warmen Pflaumen

Ab 25 Personen pro Person € 22,50

Buffet II

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne

Cannelloni mit Hackfleisch gefüllt in Weißweinsauce mit Käse gratiniert

Tagliatelle mit Lachsgemüseragout

Espresso creme mit Sauerkirschen

Ab 25 Personen pro Person € 19,50

Eintopfbuffet III

Gemüse Eintopf mit gebratenem Tofu

Gulaschsuppe

Rindfleisch Eintopf oder Irish Stew

Brotkorb und gemischte Brötchen

Ab 25 Personen pro Person € 9,50

Grillbuffet IV

Gegrillter Schafskäse

Verschiedenes gegrilltes Gemüse, Maiskolben

Lachsmedaillon in der Folie gegrillt

Lammsteak, Schweinesteak, Hähnchenbrustspieße, Grillwürstchen

Folienkartoffeln, gemischte Partybrötchen

Verschiedene Grillsaucen, Kräuterbutter

Salatbuffet

Hausgemachtes Eis mit frischen Früchten

Ab 25 Personen pro Person € 26,00

1.2.3 Kalte & Warme Buffets

Buntes Buffet I

Kalte Speisen

**Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Geräucherte Makrelen und Heilbutt mit Sahnemeerrettich
Würziges Schweinemett mit Zwiebeln
Krautsalat, Rote Beete, Staudensellerierohkost**

Warme Speisen

**Kartoffelsuppe mit Brotwürfel
Knuspriger Schweinebraten mit Biersauce, Knödel und Gemüse
Hähnchenbrustfilet mit Currysoße, Reis dazu Karottengemüse**

Dessert

**Karamelcreme
Gefüllte Windbeutel**

Ab 25 Personen pro Person € 19,50

Geburtstagsbuffet II

Kalte Speisen

**Fischplatte mit geräuchertem u. gebeiztem Fisch
Diverse Salate nach Absprache, Dressing
Baguette mit Butter**

Warme Speisen

**Suppe nach Absprache
Vegetarisch gefüllter Gemüseschafkäsestrudel mit Dip,
Kalb-, u. Schweinerücken, Sauce, Gemüse nach Absprache,
Beilage nach Absprache**

Dessert

**Weißes Kaffee-Mousse,
Creme nach Absprache z. B. Zitronencreme**

Ab 25 Personen pro Person € 25,50

Familienbuffet III

Kalte Speisen

Salatbuffet nach Absprache mit zweierlei Dressing, Butter und Baguette

Fischvariationen von gebeiztem und geräuchertem Fisch mit diversen Saucen

Warme Speisen

Suppe nach Absprache

Kalbsrahmbraten mit Sauce, Schweinefilet mit frischen Pilzen

Spätzle und Kartoffelgratin

Gemüse nach Absprache

Dessert

Frischer Obstsalat mit Schlagrahm

Creme oder Mousse nach Absprache

Ab 25 Personen pro Person 26,50

Gala Buffet IV

Kalte Speisen

**Gemüseterrine mit Kräuterdip
Poulardengalantine mit Preiselbeersöße
Fischterrine mit Dilldip
Tofuterrine mit Kresseschaum
Graved Lachs mit Senfsoße
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Fischplatte mit Heilbutt und Garnelen
Luftgetrockneter Schinken mit Melonenkugelchen
Roastbeef mit gefüllten Walldorfäpfeln
Shrimpsalat, Meeresfrüchtesalat, mariniertes Gemüse
Käsebrett mit Früchten
Baguette und Butter**

Warme Speisen

**Lammrücken mit Wirsinggemüse dazu Pariser Kartoffel
Gebratene Lachstranche an Safransöße mit Wildreis
Kalbgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle**

Dessert

**Verschiedene Mousse Variationen
Vanilleparfait mit heißen Schattenmorellen
Frischer Obstsalat**

Ab 25 Personen pro Person € 39,50

Vegetarisches Buffet V

Kalte Speisen

**Tofu-Ananascreme
Gemüseterrine mit Kräuterdip
Diverse Rohkostsalate nach Absprache
Vollwertbaguette mit Butter**

Warme Speisen

**Gemüsecremesuppe
Vegetarisch gefüllte Chinakohlroulade, Reis und Tomatensoße
Grünkernauflauf mit Schnittlauchsoße
Gemüsekuchen an Karottensauce**

Dessert

**Weißes Mousse au chocolat
Frischer Obstsalat mit Schlagsahne**

Ab 25 Personen pro Person € 19,50

Hochzeitsbuffet VI

Kalte Speisen

**Entenleberterrinen mit Preiselbeerschaum
Tomatenplatte mit Mozzarella
Eingelegte marinierte Gemüsespießchen
Gefüllte Champignons
Salatbuffet
Fischplatte mit diversen Fischen, Dip
Geflügelplatte mit gerauchter und gebratener Hähnchenbrust und
frischer Ananas
Chiabatta, Baguette**

Warme Speisen

**Hochzeitssuppe
Rinderfilet mit Sauce Bearnaise, Schweinefilet mit
Champignonrahm
Spätzle, Kartoffelgratin, Pomme Macaire
Gemüse der Saison**

Dessert

**Joghurt-Limonencreme
Marmorierter Mousse au chocolat**

Ab 25 Personen pro Person € 35,50

1.2.4 Nationale & Internationale Buffets

Bayrisches Buffet I

Kalte Speisen

**Geräucherter Bachsaibling mit Sahnemeerrettich
Bayrischer Hirschrücken mit gefüllten Orangen u. Cumberlandsoße
Bayrische Aufschnittplatte reich garniert
Grobes Mett mit eingelegtem Sauergemüse
Käseplatte mit Obatzder
Kartoffelsalat, Rettichsalat, Walldorfsalat, Krautsalat, Blattsalate
Reichliche Brotauswahl mit Butter**

Warme Speisen

**Backleberkäse mit Hausmacher Senf u. Brezeln
Weißwurst mit süßem Senf u. Laugengebäck
Saftiger Schinken mit Wamerlkraut, Klöße**

Dessert

**Münchner Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayrische Creme auf frischen Früchten**

Ab 25 Personen pro Person € 19,00

Griechisches Buffet II

Kalte Speisen

**Griechischer Bauernsalat
Gebratenes Gemüse süß-sauer eingelegt
Gefüllte Weinblätter mit Reis und Feta
Krautsalat und Fladenbrot
Eingelegte Oliven, Tomaten, Schafskäse, Pepperoni**

Warme Speisen

**Gyros mit Tzatziki
Gemüsereis, Zucchini-puffer und Pita-Brote**

Dessert

**Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen
Honig Mandelkuchen
Saisonobst**

Ab 25 Personen pro Person € 17,50

Italienisches Buffet III

Kalte Speisen

**Salat von Meeresfrüchten
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Gebratene eingelegte Zucchini, Aubergine und Paprika
Parmaschinken mit Melonenkugeln
Chiabatta**

Warme Speisen

**Zweierlei Pasta mit Gemüsekäsesahnesauce und Bolognese
Hähnchenbrustfilet „Piccata“ mit fruchtiger Tomatensauce und
Spaghetti**

Dessert

**Tiramisu
Panna Cotta**

Ab 25 Personen pro Person € 20,50

Kurpfälzer Buffet IV

Kalte Speisen

**Bunt gemischte Platten mit Schwartenmagen, Pfälzer Leberwurst
und Kartoffelwurst
Pflücksalate der Saison mit Dressing
Ochsenmaulsalat, Krautsalat, Kartoffelsalat
Brot und Senf**

Warme Speisen

**Kartoffelsuppe
Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelbrei
Gebratener Pfälzer Saumagen mit Bratkartoffeln
Schweinekrustenbraten mit Rotkraut und Kartoffelknödel**

Dessert

**Apfelweincreme mit Apfelstücken
Regionale Käsespezialitäten mit Trauben und Brot**

Ab 25 Personen pro Person € 19,00

Badisch-Schwäbisches Buffet V

Kalte Speisen

**Geräucherte Bachforellenfilets mit Sahnemeerrettich
Schwarzwälder Schinkenplatte
Kirschwassersalami bunt garniert
Salate der Saison
Baguette und Butter**

Warme Speisen

**Leberspätzlesuppe
Rheinzander in Schnittlauchsahnesauce mit in Butter
geschwenkten Kartoffeln
Schweinemedallion in Champignonsauce und handgemachten
Spätzle
Käsespätzle mit Zwiebelschmelze**

Dessert

**Feine Schokoladencreme mit pochiertes Rotweibirne
Weincreme mit frischen Früchten**

Ab 25 Personen Preis pro Person € 25,50

1.3. Warm servierte Gourmethäppchen
im Schälchen oder auf Teller
für Stehempfang

Vorschlag I

Paella mit Fisch und Huhn

Filetgeschnetztes mit frischem Paprika und Reis

Canneloni mit vegetarischer Füllung

Verschiedene Quiches mit Lauch u. Schinken, mit Gartengemüse

Rote Grütze mit Vanillesauce im Glas

Pro Person € 15,50

Warm servierte Gourmethäppchen
im Schälchen oder auf Teller
für Stehempfang

Vorschlag II

Mini Semmelknödel mit frischem Pilzragout
Truthahngeschnetzeltes mit Ananas auf Reis

Mini Rouladen mit Sahnepüree

Mini Steak mit Kartoffelgratin

Vegetarische Minipizza

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Pro Person € 17,00

Warm servierte Gourmethäppchen
im Schälchen oder auf Teller
für Stehempfang

Vorschlag III

Ragout von Meeresfrüchten mit Reis

Tortellini mit Käsesahnesoße

Gefüllte Tortillas

Gulasch mit Spätzle

Pfannengyros mit Tzatziki und Fladenbrot

Garnierte Dessertlöffel

Pro Person € 16,50

1.4. Speisenauswahl **zur eigenen Menükreation**

1.4.1 Kalte Vorspeisen

Komposition von Blattsalaten mit gerösteten Austernpilzen und Croutons	4,25 €
Cocktail von Garnelen mit buntem Salat garniert dazu Baguette	6,00 €
Gemüseterrine auf Kresseschaum	4,75 €
Graved Lachs mit einer Senfdillsöße dazu Salatgarnitur	6,75 €
Fischpastete bunt garniert	6,00 €
Geräucherter Schinken im Melonenkörbchen	6,50 €
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	4,00 €
Bunter Salatteller mit Vollkornbaguette	4,00 €
Capaccio vom Lachs an Salatherz	6,75 €
Bunter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen	5,00 €
Vegetarische Mousse mit Salat	4,75 €
Mariniertes frisches Gemüse	5,00 €
Geflügelsalat mit frischer Ananas	5,75 €

1.4.2 Suppen

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	Port.	2,50 €
Kartoffelsuppe mit Schlagrahm	Port.	2,50 €
Tomatencremesuppe	Port.	2,50 €
Klare Gemüsesuppe mit Flädle	Port.	2,50 €
Knoblauchrahmsuppe	Port.	2,50 €
Kürbiscremesuppe	Port.	2,50 €
Grünkerncremesuppe	Port.	2,50 €
Karottencremesuppe	Port.	2,50 €
Selleriecremesuppe	Port.	2,50 €
Klare Brühen mit Einlage z. B. Grießklößchen	Port.	2,50 €
Pilzrahmsüppchen	Port.	2,50 €

1.4.3 Eintöpfe

Linseneintopf mit Speck und Gemüse	Port.	4,00 €
Bunter weißer Bohneneintopf	Port.	4,00 €
Kartoffeleintopf	Port.	4,00 €
Erbseneintopf	Port.	4,00 €
Hühnereintopf	Port.	4,50 €
Gemüseeintopf mit Fleisch	Port.	4,50 €
Gulaschsuppe	Port.	4,50 €

1.4.4 Warme Vorspeisen

Gebratener Lachs mit Wildreis und Rieslingsoße	8,50 €
Gebackene Champignons mit Soße Tatar	6,00 €
Geräucherter Lachs auf Reibekuchen mit Kräutersoße	8,50 €

1.4.5 Hauptgerichte ohne Fleisch

Gemüsestrudel mit Schafskäse	10,00 €
Spinatknödel mit Gorgonzolasoße	10,00 €
Gefüllte vegetarische Zucchini	9,50 €
Grünkernbratlinge mit Ratatouille	9,50 €
Gemüsequiche mit Dip	9,00 €
Sellerieschnitzel mit Joghurtssoße	8,50 €
Zwiebelkuchen	6,50 €
Spaghetti mit Zucchinisauce	6,50 €
Semmelknödel mit frischem Pilzragout	10,50 €
Fenchelgratin mit Sahnesoße	8,50 €
Vegetarisch gefüllte Chinakohlroulade	8,50 €
Gefüllte Tomaten mit Kräutersoße	8,50 €
Wirsingcrêpes mit frischem Gemüse	9,50 €
Käsespätzle	8,50 €

1.4.6 Hauptgerichte mit Fleisch

Gebratenes Hähnchenbrustfilet in der Mandel-, Honigkruste	12,95 €
Lachssteak im Kartoffelmantel	15,50 €
Cordon bleu	12,50 €
Gefüllte Kalbsröllchen	12,50 €
Krustenbraten vom Schwein	8,50 €
Prager Schinken	8,50 €
Kassler im Blätterteig	8,50 €
Schweinerückensteak „Hawaii“	8,50 €
Schweinefilet mit Champignon	14,95 €
Lammkeule mit Rosmarin	12,50 €
Buntes Gulasch	8,50 €
Gegrillter Schweinehaxen	7,50 €
Seezungenröllchen	15,50 €
Sahnegeschnetzeltes vom Schwein	8,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter	14,95 €

1.4.7 Beilagen

Spätzle	Port.	2,50 €
Nudeln	Port.	2,00 €
Kartoffelgratin	Port.	2,50 €
Semmelknödel	Port.	2,00 €
Kartoffelknödel	Port.	2,00 €
Salzkartoffeln	Port.	2,00 €
Bratkartoffeln	Port.	2,50 €
Rösti	Port.	2,00 €
Risotto	Port.	2,00 €
Bulgur	Port.	2,00 €
Cous-Cous	Port.	2,00 €

1.4.8 Gemüse

Frisches Marktgemüse je nach Saison	Port.	3,00 €
Apfelrotkraut	Port.	2,50 €
Sauerkraut	Port.	2,50 €

Gemüse je nach Saison auf Anfrage

1.5. Speisekomponenten zur eigenen Platten- u. Buffetgestaltung

1.5.1 Fischplatten

Matjesfilet "Hausfrauen Art"	100 g	4,50 €
Forellenfilet geräuchert mit Preiselbeersahne	100 g	5,00 €
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich	100 g	5,00 €
Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsoße	100 g	5,00 €
Shrimpssalat	100 g	5,00 €
Lachsmousse	100 g	4,50 €
Makrelenfilet mit Apfelmeerrettich	100 g	4,50 €

1.5.2 Verschiedene Platten

Variationen von Pasteten und Terrinen	100 g	5,00 €
Vitello tonnato	100 g	4,50 €
Geflügelleberpastete	100 g	4,50 €
Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich	100 g	4,50 €
Schweinebraten mit Cumberlandsoße	100 g	3,50 €
Gekochtes Schinkenröllchen mit Remouladensoße	100 g	3,50 €
Roher Schinken mit Melone	100 g	3,50 €
Hähnchenbrustfilet mit frischer Ananas	100 g	3,95 €
Wurstplatten	100 g	2,50 €
Gefüllte Tomaten mit Wurstsalat	100 g	2,50 €
Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeersahne	100 g	5,00 €

1.5.3 Vegetarische Platten

Verschiedene Käsevariationen	100 g	4,50 €
Mariniertes gebratenes frisches Gemüse	100 g	4,50 €
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	100 g	3,50 €
Gemüseterrine auf Kresseschaum	100 g	3,50 €
Eingelegte gefüllte Minipaprika, Oliven	100 g	3,50 €
Gemüsesticks mit Sesamdip	100 g	3,50 €
Vegetarische Bratlinge mit Kräutercreme	100 g	3,00 €

1.5.4 Salate

Geflügelsalat	100 g	3,50 €
Bunter Fischsalat mit Gemüse	100 g	3,50 €
Spargelsalat	100 g	3,50 €
Grünkernsalat mit Salami	100 g	2,50 €
Tortellinisalat mit Broccoli	100 g	2,50 €
Russische Eier	100 g	2,50 €
Kartoffelsalat mit Speck	100 g	1,75 €
Krautsalat mit Speck	100 g	1,75 €
Karottenapfelrohkost	100 g	1,75 €
Rotkrautsalat	100 g	1,75 €
Bauernsalat	100 g	2,50 €
Gurkensalat	100 g	1,75 €
Walldorfsalat	100 g	1,75 €
Weißkrautsalat	100 g	1,75 €
Asia Salat mit Sojasprossen	100 g	1,75 €
Farmersalat	100 g	1,75 €
Bohnensalat	100 g	1,75 €

1.5.5 Gemüse

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	100 g	3,50 €
Gebratene und marinierte Pilze	100 g	3,50 €
Mariniertes Gemüse in Olivenöl und Knoblauch	100 g	4,50 €
Gemügestäbchen mit verschiedenen Dipsoßen	100 g	3,50 €

1.6. Desserts warm und kalt

Dessert warm

Kaiserschmarren mit Puderzucker	Port.	3,75 €
Crêpes mit Orangensoße	Port.	3,75 €
Quarkknödel mit Fruchtsauce	Port.	3,75 €
Warme Grießschnitte mit Pflaumen	Port.	3,75 €
Schokoladensouffle	Port.	3,75 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße	Port.	3,75 €
Topfengratin mit frischer Mango	Port.	3,75 €
Marillenknödel mit Fruchtgrütze	Port.	3,75 €

Dessert kalt

Verschiedene Rührkuchen	St.	1,50 €
Verschiedene Sahnetorten	St.	2,00 €
Verschiedene Kuchen (Apfelkuchen, Obstkuchen usw.)	St.	1,75 €
Tiramisu	Port.	3,75 €
Nusskrokantparfait	Port.	3,75 €
Vanilleparfait	Port.	3,75 €
Mousse von weißer Schokolade	Port.	3,75 €
Mousse von brauner Schokolade	Port.	3,75 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	Port.	3,75 €
Bayrische Creme	Port.	3,75 €
Fruchtcreme	Port.	3,75 €
Buttermilchterrinen mit Fruchtsoße	Port.	3,75 €
Frischer Obstsalat mit Mandelblättchen	Port.	3,75 €
Hausgemachtes Eis mit Sahne	Port.	3,75 €

1.7. Canapés, Sandwiches, Cocktailhappen und Imbiss

Canapés

mit Räucherlachs	St.	2,90 €
mit Graved Lachs	St.	2,90 €
mit Shrimpscocktail	St.	2,90 €
mit Salami	St.	2,50 €
mit gekochtem Schinken	St.	2,50 €
mit rohem Schinken	St.	2,50 €
mit gebratenem Schweinefilet	St.	2,90 €
mit gebratener Hähnchenbrust	St.	2,90 €
mit verschiedenen Käsevariationen	St.	2,50 €
mit verschiedener Aufschnittwurst	St.	2,00 €

Sandwiches

Vollkornbaguette mit Camembert	St.	2,75 €
- mit gekochten Schinken	St.	2,50 €
- mit rohem Schinken	St.	2,50 €
Chiabatta mit Thunfisch	St.	2,90 €
- mit gebratener Hähnchenbrust	St.	2,90 €
- mit Geflügelcurry	St.	2,90 €
Laugenstange mit Käse	St.	2,75 €
- mit Frischkäse	St.	2,50 €
Wraps gefüllt nach Wunsch	St.	3,00 €

Warme Cocktailhappen

Asiatische Teigtaschen	St.	1,50 €
Mini Schinkenkäsekipferl	St.	1,95 €
Mini Speckkipferl	St.	1,95 €
Mini Tomatenstrudel	St.	1,95 €
Gefüllte Piroggen	St.	1,95 €
Gebackene Champignons mit Soße Tatar	Port.	2,75 €
Rostbratwürstchen	St.	1,25 €
Fleischbällchen mit feuriger Soße	Port.	2,25 €
Mini Pizza	St.	1,75 €
Reibekuchen mit Graved Lachs	Port.	3,75 €
Gebackene Hummerkrabben mit Knoblauchsoße	Port.	4,50 €

Imbiss

Halbe belegte Brote	St.	1,75 €
Käsespießchen	St.	1,75 €
Kleine Fleischspießchen	St.	2,50 €
Kiwi gefüllt mit Käsecreme	St.	1,75 €
Wurstspießchen	St.	1,50 €
Halbe belegte Brötchen, garniert	St.	1,75 €
Teegebäck	kg	25,00 €
Frischobst gemischt	Port.	2,00 €
Süße Teilchen gemischt	St.	1,95 €
Süße Mini Teilchen	St.	1,25 €
Gefüllte Mini Winbeutel	St.	0,40 €

1.8. Getränkeangebot

Biere

Alkoholfreies Bier	0,3 l. Fl.	1,75 €
Pils	0,3 l. Fl.	1,75 €
Export	0,5 l. Fl.	2,00 €
Weißbier hell/dunkel	0,5 l. Fl.	2,00 €
Fassbier hell	1,0 l. Ltr.	5,00 €

Weine

Alle Weine stammen vom Weingut Adam Müller, Leimen

Gutsweine

Weißweine

Leimener Kreuzweg, Weißer Burgunder, Kabinett trocken	0,75l	14 €
Leimener Herrenberg, Riesling, Kabinett trocken	0,75l	14 €

Rotwein

Leimener Kreuzweg, Lemberger, Spätlese trocken	0,75l	17 €
--	-------	------

Prädikatsweine und Qualitätsweine

Weißweine

Leimener Herrenberg, Müller-Thurgau, Kabinett	0,75l	7 €
Leimener Herrenberg, Weißburgunder, Kabinett	0,75l	9 €
Leimener Herrenberg, Riesling, Kabinett	0,75l	10 €
Leimener Kreuzweg, Müller-Thurgau, Kabinett trocken	0,75l	8 €
Leimener Herrenberg, Weißburgunder, Kabinett trocken	0,75l	9 €
Leimener Herrenberg, Riesling, Kabinett trocken	0,75l	10 €

Rotweine und Roséwein

Spätburgunder Rosé, Kabinett trocken	0,75l	10 €
Leimener Kreuzweg, Spätburgunder Spätlese trocken	0,75l	11 €
Heidelberger Herrenberg, Dornfelder QbA trocken	0,75l	22 €
Sinfonie Nr. 1, feinherb	0,75l	8 €

Winzersekt

Leimener Kreuzweg, Weißburgunder Sekt b.A brut	12 €
Leimener Kreuzberg, Riesling Sekt b.A brut, Flaschengärung	11 €
Leimener Kreuzweg, Pinot Sekt b.A brut, Flaschengärung	20 €

Alkoholfreie Getränke

Orangensaft (100 %)	1,0 l. Fl.	3,50 €
Apfelsaft (100 %)	1,0 l. Fl.	3,50 €
Mineralwasser	0,7 l. Fl.	1,75 €
Mineralwasser	0,2 l. Fl.	1,25 €
Coca Cola	1,0 l. Fl.	3,00 €
Fanta	1,0 l. Fl.	3,00 €
Cola, Fanta	0,33 l. Fl.	1,75 €
A-Saft, O-Saft	0,2 l. Fl.	1,50 €

Warme Getränke

Kaffee	Ta.	1,00 €
Tee	Ta.	1,00 €

Andere Getränke auf Anfrage