



Menü – und Büffetvorschläge ab 10 Personen bis 130 Personen

Nach Absprache liefern wir Ihnen gerne bestimmte Gerichte, Menüs oder Buffets direkt nach Hause oder in Ihre Firma. Sprechen sie uns direkt an.

Ihr Ansprechpartner Herr Binder

Für Ihre Feier in unserem Hause können Sie sich aus den angebotenen Speisen ein Menü nach Ihrer Wahl zusammenstellen. Ab 10 Personen empfehlen wir ein gemeinsames Essen. Sollten sie spezielle Wünsche haben, sprechen Sie uns bitte an! Gerne unterbreiten wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch andere Vorschläge und stellen mit Ihnen gemeinsam Ihr Wunschmenü – auch mit ausgefallenen Wünschen – zusammen.

Wir würden uns sehr freuen, Sie und Ihre Gäste bei Ihrer Feierlichkeit in unserem Hause verwöhnen zu dürfen.

**Gasthof Traube
Familie Binder**

Backnanger Str. 13, 71546 Aspach
Telefon 07191/92320, Telefax 07191/9232-40
info@Traube-Aspach.de, www.traube-aspach.de

**Scannen Sie hier mit ihrem Smartphone
und sie gelangen zu weiteren Informationen.**



Sie feiern bei uns:

Ab einer Feier von mind. 30 Personen
erhalten Sie einen

Gutschein

für

**1 Übernachtung im Doppelzimmer
am Tage ihrer Feier.***

* bei rechtzeitiger Reservierung und Verfügbarkeit

Fingerfood

Spieß von Kirschtomate und Mini-Mozzarella
€ 1,20

Kräuterfrischkäse auf Pumpernickel
€ 0,90

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dip und Olivenbrot
€ 1,20

Kalte Roastbeefscheibe mit Remouladensoße und Demi Baguette
€ 1,20

Glasiertes Schweinemedallion mit Kalbslebermousse
€ 1,50

Gekochter Schinken mit grünem Spargelmousse
€ 1,20

Gebratene Riesengarnele auf Sardellenbrot
€ 1,50

Melonesüppchen mit Chili
€ 1,20

Lachstartar mit Korianderdip
€ 1,50

Perlhuhnroulade im Schinkenmantel
€ 1,20

Melonen-Schinken-Spieß
€ 0,90

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichbaguette
€ 1,20

Thunfischtartar mit Avocado-creme
€ 1,50

Gänselebermousse á la maison
€ 1,50

Lachs- Lollipop mit Safrangelee
€ 1,50

Schwarzwälder Schinken mit Cornichon und Weißbrot
€ 0,90

Vorspeisen

Ab 10 Personen

Gemischter Salatteller
€ 3,80

Gemüsesülze an Kräuterviniagrette
€ 4,90

Carpaccio vom Semmelknödel
an Kräuter - Zwiebel - Vinaigrette
€ 4,90

Mousse von frischen Tomaten an
einem kleinen Salatstrauß
€ 4,90

Tomatenscheiben mit Mozzarella Käse an Balsamicodressing
mit frischem Basilikum und Baguette
€ 5,20

Feldsalat an Kartoffeldressing
mit gerösteten Brot- und Speckwürfeln
€ 5,20

Geräuchertes Forellenfilet an Sahnemeerrettich,
mariniertem Salatbukett mit Toast und Butter
€ 6,50

Melonenschiffchen
mit rohem Schinken
€ 6,50

Shrimpscocktail
Shrimps, Früchte und Champignons
mit pikanter Cocktailsoße verfeinert
€ 6,80

Hausgemachte Lachsforellenterrine
mit Dillcreme an mariniertem Salatbukett
€ 6,80

Schinkenpastete an Cumberlandsoße
und einem kleinen Salatbukett
€ 6,80

Zanderklößchen
auf Hummerschaum mit Frühlingslauch
€ 7,20

Kalte Scheiben vom Roastbeef
mit Pikanter Remouladensoße
€ 8,90

Kleiner Salatstrauß mit
gebratenen Scheiben vom Kalbsbries
€ 9,90

Perlhuhnroulade im Schinkenmantel
mit Apfel Ingwer Kompott und Ruccolasalat
€ 8,90

Gasthof Traube, Familie Binder
Backnanger Str. 13, 71546 Aspach
Telefon 07191/92320 Telefax 07191/9232-40

Filet von der Dorade Royal auf Gemüsesalat
mit Olivencrostini und hausgemachtem Pesto
€ 8,90

Lachstartar mit Kartoffelrösti, Kräuter creme fraiche
und kleinem Salatbukette
€ 7,90

Frischkäseterrine im Pumpernickelmantel
mit eingelegten Rosmarin Trauben und Feldsalat
€ 6,50

Hausgemachte Sülze von gepökelten Schweinebäckle
mit Radieschenvinaigrette
€ 8,50

Mosaik von Lachs und Jacobsmuschel
mit Safranschaum und Rote Beete Chips
€ 9,80

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten
und Oliventapenade
€ 7,80

Carpaccio vom Thunfisch mit
und Sesam Hippe
€ 8,50

Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Gänseleber
und Süßweinvinaigrette
€ 7,80

Charantais Melone mit Parmaschinken
und Salatbukett
€ 7,80

Carpaccio und Tartar vom Rinderfilet
mit Rotweinschalotten und mildem Knoblauchbaguette
€ 9,80

Toast von Thai Spargel, Serranoschinken und Parmesan
mit glasierten Kirschtomaten
€ 8,80

Marinierte Jakobsmuschelscheiben
mit Chili und Mango-Glasnudelsalat
€ 8,80

Hausebeizter Lachs mit Honig Senf Soße
und Vollkornbaguette
€ 7,80

Trilogie von Räucherfischen mit Sahne-Meerrettich
und Zitronen-Estragon- Butter
€ 7,80

Gänseleberterrine mit Gewürztraminer Gelee
und Brioche
€ 10,80 €

Suppen

Ab 10 Personen

Französische Zwiebelsuppe
€ 3,50

Brokkolicremesuppe
€ 3,50

Badisches Schnecken süppchen mit Rahm
€ 3,80

Herzsaftige Käsecremesuppe
€ 3,50

Bärlauchcremesuppe
€ 3,50

Schaumiges Süppchen von der Brunnenkresse
€ 3,50

Lauchcremesuppe mit Streifen vom Räucherlachs
€ 3,90

Forellencremesuppe
€ 3,50

Maultaschensuppe
€ 3,50

Tomatenconsommé mit Basilikumklößchen
€ 4,20

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
€ 3,50

Schwäbische Festtagsuppe
€ 3,80

Wildkraftbrühe mit Rehmaultäschle
€ 4,20

Griesklößchensuppe
€ 3,50

Kraftbrühe mit Eierstich
€ 3,50

Brühe vom Kalbstafelspitz mit Meerrettichklößchen
€ 4,20

- Consommé von der Wachtel mit Gemüseperlen
€ 4,20
- Krustentierbouillon mit Rosmarin-Knoblauch-Croutons
€ 3,90
- Gemüsebrühe mit Parmesanravioli
€ 3,90
- Klare Oxtail mit Sherry und Käsestange
€ 4,20
- Crèmesuppe vom Frühlingslauch mit Shrimps
€ 3,90
- Pilzcrèmesuppe mit Sahnehaube
€ 3,50
- Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl
€ 3,50
- Tomatencrèmesuppe mit Ginsahne
€ 3,50
- Spargelcremesuppe
€ 3,90
- Grünes Curryschaumsüppchen mit Kokosflan
€ 3,90
- Crèmesuppe von Topinambur mit Kalbsbries
€ 4,20
- Kartoffelcremesuppe mit Crème fraîche und Speckbrunoise
€ 3,50
- Hummercrèmesuppe mit eigenen Ravioli
€ 4,20
- Karotten-Ingwersuppe mit gebratenen Garnelen
€ 4,20
- Milde Orange-Fenchelsuppe mit Jakobsmuschel
€ 4,20
- Süßkartoffelsuppe mit Parmesantortellini
€ 3,90

Zwischengerichte

Ab 10 Personen

Wolfsbarschfilet mit Thymianbutter gebraten
und Paprikagemüse
€ 9,90

Zanderfilet mit Dillsoße
und ZucchiniGemüse
€ 8,90

Crêpinette von Lachs und Jakobsmuschel
mit Rotweinbutter und Pinienblattspinat
€ 10,90

Cassolettes von Hummer und grünem Spargel
mit Fingerkarotten und Ingwer
€ 11,90

Soufflierte Taubenbrust mit Aprikosenchutney
und cremiger Maispolenta
€ 10,90

Lauwarme Roulade von der Wachtel
mit gebackenem Ziegenkäse
€ 9,90

Kleines Ragout von Kaninchen und Kalbsbries,
dazu Pak Choi und Rotweinbutter
€ 9,90

Hausgemachte Maisravioli mit weißem Tomatenschaum
und Rote Bete Chips
€ 9,90

Hauptgerichte

Ab 10 Personen

Schweinebraten an Spätburgundersoße
€ 10,90

Zigeunerschnitzel
Schweineschnitzel natur vom Rücken
an Paprikasoße
€ 9,90

Spanferkelrollbraten frisch aus dem Ofenrohr
An Schwarzbiersoße
€ 11,90

Zarte Schweinelende am Stück gebraten auf Calvadosrahmssoße
€ 14,90

Zarte Schweinelende im Kräuterfarcemantel
auf Champignonrahmssoße
€ 13,90

Geschnetzeltes von der Pute in fruchtiger Currysoße
€ 9,90

Putenschnitzel gebraten mit Champignonrahmssoße
€ 9,90

Rosa gebratenes Roastbeef vom argentinischen Angusrind
mit Sauce Bernaise
€ 16,90

Zartes Schweine- und Rinderfilet vom argentinischen Angusrind
an zweierlei Soßen
€ 20,90

Zartes Kalbssteak an Morchelrahmssoße
€ 18,90

Braten von der Lammkeule an Rosmariensoße
€ 12,90

Rehragout von der Keule mit Preiselbeerbirne
€ 12,90

Rehbraten von der Keule an Preiselbeerrahmssoße
€ 14,90

Rehrücken aus heimischer Jagd mit Wacholderjus
€ 16,90

Zanderfilet mit Mandelbutter
€ 13,80 €

Gedünstete Seezunge auf Kräuterschaum
€ 14,80

Lachsfilet mit Rotweinbutter
€ 13,80

Als Beilagen stehen zur Auswahl (maximal drei):
Kartoffeltaler, hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Kroketten,
Kartoffelgratin, Reis, feine Nudeln, Petersilienkartoffeln, Semmelknödeln,
Mandelbällchen, Herzoginkartoffeln, Pommes dauphine, Macaire Kartoffeln,

Für Gemüse berechnen wir Ihnen pro Person 3,00 €

Darf es mal was anderes sein

Ab 10 Personen

Rücken vom Salzwiesenlamm an Spätburgundersoße
mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin
€ 19,90 €

Medallions vom Erdmannhäuser Schweinefilet unter der Senfhaube
mit Wirsing á la crème und schwarzen Tagliatelle
€ 19,90

Rinderfiletsteak an Cognac-Pfefferrahmsoße
mit Estragon Karöttchen und Herzoginkartoffeln
€ 21,90

Roulade vom Maishähnchen mit Frischkäse gefüllt,
dazu Zucchiniwürfel und Pommes dauphines
€ 18,90

Zweierlei vom Hohenloher Weiderind
mit Schmorgemüse und Sesamnudeln
€ 18,90

Kalbsrückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter
und gefüllten Mini-Paprika
€ 19,90

Rehrücken am Stück gebraten mit Brombeerjus,
Kohlrabigemüse und Haselnussspätzle
€ 19,90

Piccata von gelber Zucchini
mit Basilikumsoße und Tomatenfarfalle
€ 12,80

...und danach etwas Süßes

Ab 10 Personen

Gemischtes Eis
mit Sahne
€ 3,00

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahnehaube
€ 4,50

Hausgemachtes Schwarzwälder Kirschparfait
an eigenem Kompott
€ 4,90

Panna Cotta
auf einem Fruchtspiegel
€ 4,20

Hausgemachte Mousse von weißer und Zartbitter-Schokolade
mit frischen Früchten umlegt
€ 5,20

Hausgemachtes Zitronenquarkmousse
an Himbeermark
€ 4,90

Hausgemachtes Zimtparfait
an Zwetschgenkompott und Sahne
€ 4,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne
€ 3,50

Frischer Fruchtsalat
mit Vanilleeis und Sahne
€ 4,50

Kaiserschmarren
mit Zwetschgenkompott
€ 4,90

Grießflammerie
auf Himbeermark
€ 4,20

Lauwarmes Schokosouffle mit Orangensalat
und hausgemachtem Vanilleeis
€ 4,50

Crème Brûlée
mit Ananas-Mango-Ragout
€ 4,50

Honig-Preiselbeerparfait mit Lavendelcrème
€ 4,50

Hausgemachtes Schokoladeneis
mit warmen Schattenmorellen
€ 3,80

Crème Brûlée von der Tonkabohne
mit Papaya und Mango
€ 4,50

Dreierlei Sorbet mit Begleiter
€ 4,50

Käse

Ab 10 Personen

Auswahl von Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann
mit Nüssen und zweierlei Chutneys
€ 5,90

Ziegenfrischkäse
mit Lavendelhonig und Pistazienkrokant
€ 4,50

Röschen vom Tete de moine
mit Erdbeercarpaccio
€ 4,90

Milder Camembert
mit Preiselbeersahne
€ 4,50

Terrine vom Frischkäse im Pumpernickelmantel
mit Pfirsich-Pfeffer Chutney
€ 4,20

Gratiniertes Picandou
mit grüner Tomatenmarmelade
€ 4,90

Dreierlei Hartkäse
mit Begleiter
€ 5,50

Im Strudelteig gebackener Roquefort
mit glasierten Weintrauben
€ 5,90

Menüs ab 10 Personen

Menü 1

Kraftbrühe
mit Kräuterflädle

Gemischter Braten
an Spätburgundersoße
mit hausgemachten Spätzle,
Kroketten und einen
bunten Salatteller

Heiße Himbeeren
mit Vanilleeis und Sahne

pro Person € 19,50

Menü 3

Karottencremesuppe

Bunter Salatteller

Schweinelende am Stück gebraten
auf Calvadosrahmsoße
mit Gratinkartoffeln
und hausgemachten Spätzle,
dazu frisches Gemüse vom Markt

Zitronenquarkmousse
auf Himbeermark

pro Person € 23,50

Menü 5

Leichte Kartoffelschaumsuppe
mit Kracherle

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Sauce Bernaise,
Gratinkartoffeln, Kroketten
und Gemüse der Saison

Hausgemachte Mousse au chocolate
Mit Früchten und Sabayon

pro Person € 26,50

Menü 2

Kraftbrühe
mit Maultäschle

Spanferkelrollbraten
an Schwarzbiersoße
mit hausgemachten Spätzle,
Pommes frites und
einen bunten Salatteller

Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne

pro Person € 21,50

Menü 4

Feldsalat mit gerösteten Speck- und
Brotwürfeln an Himbeerdressing

Forellencremesuppe

Schweinefilet im Kräuterfarce mantel
mit Kroketten, Kartoffelgratin und
Gemüseauswahl

Rote Grütze
mit Vanilleeiscreme
und Sahne

pro Person € 27,50

Menü 6

Gefüllte Feigen mit Pflaumenmarmelade
überbacken und Ziegenfrischkäse

Rinderkraftbrühe
mit gefüllten Flädle

Duett von Zander und Lachsfilet
auf roter und gelber Paprikasoße
mit Basmatireis und Blattspinat

Zitronenquarkmousse
an Himbeermark

pro Person 31,00 Euro

Menü 7

Lachsforellenterrine
an Kräuterdip

Klare Tomatenessenz

Kalbsgeschnetzeltes
mit Champignonrahmsouße,
feine Nudeln, Kroketten und
einen bunten Salatteller

Dessertvariation

pro Person € 33,00

Menü 9

Wildpastete an Sauce Cumberland
und einen kleinen Salatstrauß

Karotten- Ingwercremesuppe

Kalbsrückensteak
an Morchelrahmsouße mit
Speckbohnenbündchen, Spätzle
und Kroketten

Walnussparfait an lauwarmem
Zwetschgenkompott

pro Person 35,00 Euro

Menü 12

Rosa gebratene Entenbrust
mit Cassis- Jus und Feldsalat

Hummerrahmsuppe

Gebratene Jakobsmuscheln auf
Dillschaum mit Blattspinat
und bunter Reis

Lammfilet auf Thymian-Knoblauchjus
mit Gratinkartoffeln und Gemüse

Mandel- meets Pistazienparfait
auf Kumquat- und Mangocoulis

pro Person € 47,00

Menü 8

Fischterrine an Kräuterschmand
mit einem bunten Salatstrauß

Champignoncremesuppe

Rinder- und Schweinemedallions
an Sauce Bernaise mit feinen Nudeln,
Kartoffelgratin
und Brokkoliröschen

Zweierlei Mousse au chocolate

pro Person € 34,00

Menü 10

Bouquet vom Feldsalat
mit Gebackenem vom Kalbsbries

Tomatenessenz
mit Basilikumnocken

Duett von Kalbsrücken und Languste
auf Romanesco-Röschen
mit Gemüsenudeln

Babyananas
gefüllt mit frischem Fruchtsalat

pro Person 44,00 Euro

Menü 11

Wachtelei mit Trüffelspänen
im Kressenest

Kürbiscremesuppe

Lachs- und Zanderfarce
im Wirsingblatt an Safransouße

Tranchen vom Hirschrücken
an Gänselebersouße
mit Rosenkohl und
Spätzle vom Brett

Gorgonzola – Feigen – Gratin

pro Person 57,00 Euro

Menü 12

Lachstatar auf Kaviargelee
mit Meerrettich – Mascarponeschaum

Wildkraftbrühe mit Steinpilzklößchen

Gebratene Gänseleber
auf Kartoffel – Apfelküchle

Karottensorbet mit Champagner

Kalbsfilet
im Spinat – Meauxsenf – Mantel
mit Kartoffelplätzchen
und Kohlrabigemüse

Luftiges Käsemousse
auf marinierten Trauben

Variationen aus der Patisserie

pro Person 68,00 Euro

Oder wählen Sie zu den Menüs anstatt dem angebotenen Dessert

unser Dessertbuffet ab 10 Personen .

Aufpreis zum Menüpreis pro Person 3,00 Euro

Besondere Desserts ab 10 Personen

Traumschiffeisbombe
pro Person € 6,50

Omelette Surprise
(Biskuit, Eis und Früchte überbaken mit Baiser)
pro Person € 7,50

Miniananas, gefüllt mit exotischem Früchteragout und Karamellgitter
Pro Person € 8,-
*

Flammierte Schattenmorellen mit hausgemachtem Popcorneis
€ 6,50

Gefüllte Charantais Melone
mit Schokoladen-Chili Mousse

Buffetvorschläge

ab 25 Personen

Schwäbisch Rustikales Buffet ***Buffet 1***

Sülze von gepökelten Schweinebäckle mit Meerrettichvinaigrette
Geräucherte Landschinken mit Cornichons
Forellenfilet aus dem Buchenrauch mit Honig-Senf-Soße

Schwäbischer Kartoffelsalat
Krautsalat
Rote Bete Salat
Gurkensalat
Blattsalate der Saison

Schweinehals aus dem Backofen
Geschmorte Rinderbraten in Lembergersoße
Semmelknödel
Hausgemachte Spätzle
Gemüse vom Markt

Apfelkühle mit Zimtzucker
und Vanillesoße
Frischer Obstsalat

pro Person € 21,80

Buffet „Traube“
Buffet 2

Auswahl verschiedener Raucherfische mit zweierlei Dips
Luftgetrockneter Schinken mit Charantais Melone
Shrimpscocktail mit Papaya
Terrine von Edelfischen mit Avocadocreme
Hausgemachte Tafelspitzsülze mit roten Zwiebeln und frischem Meerrettich

Schwäbischer Kartoffelsalat
Verschiedene frisch zubereitete Rohkostsalate
Auswahl von Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Lachssteak vom Grill mit Zitronenbutter
Braten vom Erdmannhäuser Sattelschwein
Putenrahmschnitzel
Geschmorte Kalbsschulter im Spätburgundersößle
Dillkartoffeln
Hausgemachte Spätzle
Kroketten
Buttergemüse

Mini Crème Brûlée mit Ananas-Mango-Ragout
Himbeerparfait mit Sabayon
Früchtetartelettes
Mousse von Zartbitterschokolade

Pro Person 34,80 €

Buffet 3

Salatbuffet

Schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat, Rettichsalat,
Karottensalat, Tomaten, frische Blattsalate
zwei verschiedene Hausdressings
frisches Baguette

Ofenfrischer Schweinebraten in Biersoße,
Feines Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons
dazu

hausgemachte Spätzle, Semmelknödel, Kroketten
und buntes Gemüse

Frischer Fruchtsalat,
Bayrisch Creme mit Sauerkischkompott,
Rote Grütze mit Vanillesoße

pro Person € 21,80

Buffet 4

In Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Shrimpscocktail, gefüllte Schinkenröllchen,
Melonenschiffchen mit rohem Schinken
Salatbuffet

Schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat, Rettichsalat,
Karottensalat, Tomaten, frische Blattsalate
zwei verschiedene Hausdressings
frisches Baguette

Knuspriger Spanferkelrollbraten auf Weißbiersoße,
Schweinefilet am Stück gebraten auf Calvadosrahmssoße
dazu

hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Kroketten
und buntes Gemüse

Mousse au chocolate,
Panna Cotta an Himbeermark,
Zitronenquarkmousse,
Frischer Fruchtsalat

Pro Person 29,00 Euro

Schmackerl Buffet
Buffet 5

Röllchen von der Putenbrust mit Frischkäse und Schinkenmantel
Hausgebeizter Anis Lachs mit Korianderdip
Tartar vom Rinderfilet mit Chili

Basilikumschaumsuppe mit Tomatenklößchen

Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm
Karottensalat mit Apfel und Orangenmarinade
Tomatensalat mit frischem Basilikum und weißem Balsamico
Blattsalat der Saison mit Hausdressing

Tranchen vom Kalbsrücken mit frischen Champignons
Rinderfiletsteaks mit hausgemachter Kräuterbutter
Maispouardenbrust mit Limonensoße
Gratin von Kartoffel und Sellerie

Safrannudeln

Risotto mit Gartenkräutern

Gefüllte Gemüsekörbchen

Kleine Schokoladensouffles
Hausgemachte Eiscreme im Eissockel serviert
Früchteplatten mit Passionsfruchtsoße
Mousse von heller und dunkler Schokoladen
Pralinenparfait im Marzipanmantel

pro Person € 37,50

Berggeflüster
Buffet 6

Herzhaft cremige Käsesuppe
Bündner Gerstensuppe

Verschiedene knackig frische Salate:
Kartoffelsalat, Gurkensalat, Rettichsalat,
Karottensalat, Tomaten, frische Blattsalate
zwei verschiedene Hausdressings
frisches Baguette

Berner Geschnetzeltes,
Tiroler Bauerngröstel,
Geschnetzeltes Leberli mit
Arlberger Kasnocken, Pilzrisotto
und Berner Rösti

Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott,
Palatschinken mit Aprikosenmarmelade,
Rüblitorte und
Caramelköpfl

pro Person 23,80 Euro

Fischbuffet
Buffet 7

Räucherlachs mit Honig-Senf-Soße
Doradenfilets mit Oliven-Thymian-Marinade
Thunfischtartar mit Avocado-creme

Forellencremesuppe,

gebratener Lachs,
gedünstete Seezungenröllchen
dazu Salzkartoffeln, Butterreis
und frisches Gemüse vom Markt

Rote Grütze mit Vanillesoße nach Klabautermann Art,
frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis

pro Person € 28,50

Platten ab 10 Personen:

Französische Käseauswahl mit Trauben aus garniert
dazu eine Brotauswahl
pro Person € 5,90

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
dazu eine Brotauswahl
pro Person € 6,90

Mild geräucherter Lachs,
in Wacholder gerauchte Forellenfilets
dazu Baguette
pro Person € 8,50

Hausgebeizter Lachs mit Honig Senf Soße
und Olivenciabatta
pro Person € 8,50

Rauchfischplatte mit Sahnemeerrettich
und Baguette
Pro Person € 6,90

Gekochter Schinken mit Spargelspitzen, roher Schinken mit Melonenschiffchen
dazu eine Brotauswahl € 7,80

Roher Schinken mit Cornichons und Silberzwiebeln
pro Person 6,90 €

Schweinemedallions mit Lebermousse
Pro Person € 6,90

Hausmacher Vesperplatte mit rote Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot
Pro Person € 5,90

Diese Platten können Sie auf Vorbestellung auch gerne mit nach Hause nehmen.

Unsere Schatzkästle für den besonderen Anlass: **Weinbüffet für 10 Personen**

6 Flaschen Wein a 1 Ltr.
(2 Riesling , 2 Spätburgunder Weißherbst und 2 Rotwein)
2 Fl. Mineralwasser a 0,75 Ltr.
Weinbüffet komplett: 95,-