



## Aperitif

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

## Fingerfood zum Stehempfang

<b>Quiche</b> Lorraine pro Stück		4,20
<b>Canapés</b> pro Stück		5,70
Lachs, Forelle, Schinken, Frischkäse		
<b>Blätterteiggebäck</b> würzig		3,90
2 Stück pro Person		
<b>Maultäschle</b> 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 Ostfildern		72,00
Büfett Mediterran		78,00
Büfett Exquisit		90,00

<b>All inklusive Brautpaar</b>		115,00
<b>All inklusive Lunch</b>		75,00
<b>Kaffeegedeck</b> 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