



Aperitifvorschläge

Frühling / Sommer 2024

Aperitifs	Preis / €
Aperol Spritz Erfrischung mit Aperol, Mineralwasser, Prosecco, Eis und Zitrone	9,00 / Glas
Hugo Erfrischung mit Sekt, Holunderblütenlikör, Eis und frische Pfefferminze	9,00 / Glas
Aprikosen Spritz Erfrischung mit Sekt, Aprikosenlikör, Eis, getrocknete Aprikosen	9,00 / Glas
Wassermelonen Cocktail Erfrischung mit Wassermelone, Limette und Tequilla	9,00 / Glas
Erdbeer-Margarita Erfrischung mit Tequila, Erdbeeren und Limette	9,00 / Glas
Glas Winzersekt Weingut Löffler, Staufen	9,50 / Glas
Glas Weisser Burgunder Weingut Matthis, Merdingen, Kaiserstuhl	5,50 / Glas
Glas Gutedel Weingut Dörflinger, Müllheim, Baden	4,00 / Glas



Alkoholfreie Cocktails	Preis / €
Erdbeer-Spritz Erfrischung mit Erdbeere, Zitronensaft, Ananassaft	7,00 / Glas
Aprikosen Spritz Erfrischung mit alkoholfreiem Sekt, getrockneten Aprikosen und Aprikosensaft	7,00 / Glas
Wassermelonen Cocktail Erfrischung mit Wassermelone	7,00 / Glas
Hugo Spritz Erfrischung mit Holundersirup, Minze und Limette	7,00 / Glas
San Bitter Erfrischung mit San Bitter und frischem Orangensaft	8,00 / Glas

Apéro-Speisen

Special I	Preis / €
Frischkäsetaschen Tomate Mozzarella mit Basilikum auf Focaccia Brot Gemüsesticks mit Cocktailsauce Grissini mit Parmaschinken umwickelt	16,00 für 4 Stück pro Person

Special II	Preis / €
Parmaschinken – Melonenspieß Kalte Kartoffel-Lauch-Suppe Geräucherter Lachs mit Wasabi Creme fraiche auf Toast Thunfischtataki mit Sojamayonnaise	18,00 für 4 Stück pro Person



Special III

Preis / €

Griechischer Schafskäse, geschmorte Paprika, geröstete Saaten

18,00 für 4 Stück pro Person

Gebratene Gamba mit Cous-Cous

Frühlingsrolle Thai Style

Geflügelspieß – Avocadosalat mit Limette

Klassisches Apérogebäck

Preis / €

Käsestangen

10,50 für 3 Stück pro Person

Schinken- Gipfeli

Mini Flammkuchen

A la Carte nach Ihren Wünschen zusammengestellt

Aus den a la Carte Häppchen können Sie sich gerne eine Auswahl zusammen stellen.

Bitte beachten Sie das pro Häppchen eine Mindestabnahme von 10 Stück besteht.

Brötchen belegt mit

- Thunfisch-Creme
- Ziegenfrischkäse mit Honig
- Hähnchenstreifen mit Curry
- Schwarzwälder Schinken, Frischkäsecreme
- Tomaten und Mozzarella

3,80 / Stück

Brötchen belegt mit

- Lachs und Sahne-Meerrettich
- Hausgemachtem Hummus
- Krabbenscocktail
- Roastbeef mit Barbecue Sauce

4,00 / Stück



Fingerfood a la carte	Preis / €
Tomaten – Gurkensalat – Zatar - Lemonöl	4,50
Parmaschinken-Melonenspieß	4,50
Wassermelonen-Kaltschale	4,50
Geräucherter Lachs mit Wasabi Creme Fraiche auf Toast	5,00
Thunfischtataki, Avocado	7,00
Tomate Mozzarella mit Basilikum auf Focaccia Brot	4,50
Hausgemachter Humus mit Crostini	5,00
Grissini mit Parmaschinken umwickelt	4,00
Gebackenes Frischkäseröllchen im Brig Teig	5,00
Gebratene Gamba mit Cous-Cous	9,00
Frühlingsrolle Thai Style	6,50
Gemüse Wan-Tan	5,00
Fleischküchle mit Kartoffelsalat	8,00
Mini Hamburger vom Reh	8,50
Vitello Tonnato	7,50

Süßes	Preis / €
Kleine Crème Brûlée	7,00
Panna Cotta	6,50
Hausgemachtes Sorbet	4,00
Schokoladen Muffins	4,50
Erdbeersalat mit Vanilleeis	5,50
Hausgemachte Waie je nach Saison, Apfel, Aprikose, Zwetschen etc.	4,50
Früchtespieß	3,50