



**wasserschloss**  
Inzlingen

Aperitifvorschläge – Herbst / Winter 2020

# Aperitifvorschläge

## Herbst / Winter 2020

---

<b>Aperitifs</b>	<b>Preis / €</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>8,00 / Glas</b>
Erfrischung mit Aperol, Mineralwasser, Prosecco, Eis und Zitrone	
<b>Winzersekt mit Birnenlikör</b>	<b>7,50 / Glas</b>
Markgräfler Winzer eG, Efringen-Kirchen	
<b>Glas Winzersekt</b>	<b>7,50 / Glas</b>
Markgräfler Winzer eG, Efringen-Kirchen	
<b>Glas Weisser Burgunder</b>	<b>4,00 / Glas</b>
Weingut Matthis, Merdingen, Kaiserstuhl	
<b>Glas Gutedel</b>	<b>3,50 / Glas</b>
Weingut Dörflinger, Müllheim, Baden	
<b>Glühwein</b>	<b>5,00 / Glas</b>



## Apéro-Speisen

---

### Winter Special I

Preis / €

---

Gebackener Blauschimmel Mascarpone Stick

12,00 für 4 Stück pro Person

Parmaschinken auf Crostini

Greyerwürfel mit Kürbiskernöl

Getrocknete Tomaten

---

### Winter Special II

Preis / €

---

Quiche Lorraine

14,00 für 4 Stück pro Person

Backpflaume im Speckmantel

Geräucherter Lachs auf Toast

Currycappuccino



---

**Unser Special zur kalten Jahreszeit und Weihnachten**

**Preis / €**

---

Käseküchlein und ein Glas Glühwein im Innenhof serviert  
mit Blick auf den beleuchteten Weihnachtsbaum

**10,00 pro Person**

**oder**

Kästestangen und Schinkengipfeli, ein Glas Winzersekt mit  
weihnachtlichem Likör

**10,50 pro Person**

---

**Apérogebäck**

**Preis / €**

---

Käsestangen

**9,00 für 3 Stück pro Person**

Schinken- Gipfeli

Mini Quiche Lorrain

---

**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.

**Gourmetbrötchen belegt mit**

- Kräuterfrischkäse
- Schwarzwälder Schinken
- Brie
- Speck und Wachtelei
- Tomaten-Olivenpaste mit Parmesan

**3,00 / Stück**

**Gourmetbrötchen belegt mit**

- Lachs und Sahne-Meerrettich
- Beefsteak- Tatar
- Gamba mit Curry-Mayonnaise
- Roastbeef mit Barbecue Sauce

**3,50 / Stück**



---

<b>Fingerfood a la carte</b>	<b>Preis / €</b>
Blauschimmel – Mascarponestick	3,00
Currycappuccino	5,00
Geräucherter Lachs auf Toast	6,00
Gebackene Pflaume im Speckmantel	4,00
Käseküchlein	5,00
Frühlingsrolle Thai Style	6,00
Gebratene Jakobsmuschel mit Cous Cous	8,50
Garnelen Sesam Wan Tan	5,50
Fleischküchle mit Kartoffelpüree	7,50

---

<b>Süßes</b>	<b>Preis / €</b>
Kleine Crème Brûlée	6,50
Mangosalat mit Vanilleeis	6,50
Schokoladen Muffin	4,00
Gebackene Banane	5,00
Hausgemachte Waie Apfel oder Birne	4,00