



**wasserschloss**  
Inzlingen

Aperitivvorschläge – Herbst / Winter 2022

# Aperitivvorschläge

## Herbst / Winter 2022

---

Aperitifs	Preis / €
<b>Aperol Spritz</b>	8,50 / Glas
Erfrischung mit Aperol, Mineralwasser, Prosecco, Eis und Zitrone	
<b>Winzersekt mit Birnenlikör</b>	9,00 / Glas
Weingut Löffler, Staufen	
<b>Glas Winzersekt</b>	9,00 / Glas
Weingut Löffler, Staufen	
<b>Glas Weisser Burgunder</b>	5,00 / Glas
Weingut Matthis, Merdingen, Kaiserstuhl	
<b>Glas Gutedel</b>	3,50 / Glas
Weingut Dörflinger, Müllheim, Baden	



---

<b>Alkoholfreie Cocktails</b>	<b>Preis / €</b>
<b>Apfel-Zimt Erfrischung</b>	<b>7,00 / Glas</b>
Erfrischung mit Apfelsaft, Zimt und Sodawasser	
<b>Birnen-Minz Spritz</b>	<b>7,00 / Glas</b>
Erfrischung mit Birnen-Minz-Saft und Mineralwasser	
<b>San Bitter</b>	<b>7,00 / Glas</b>
Erfrischung mit San Bitter und frischem Orangensaft	
<b>Glühwein</b>	<b>5,50 / Glas</b>

## Apéro-Speisen

---

<b>Winter Special I</b>	<b>Preis / €</b>
Gebackener Blauschimmel Mascarpone Stick	<b>15,00 für 4 Stück pro Person</b>
Parmaschinken auf Crostini	
Gruyère Würfel mit Kürbiskernöl	
Getrocknete Tomaten	

---

<b>Winter Special II</b>	<b>Preis / €</b>
Quiche Lorraine	<b>17,00 für 4 Stück pro Person</b>
Backpflaume im Speckmantel	
Geräucherter Lachs auf Toast	
Curry-Cappuccino	



---

**Unser Special zur kalten Jahreszeit und Weihnachten**

Preis / €

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

**11,00 pro Person**

oder alternativ

Käsestangen und Schinken Gipfeli und  
ein Glas Winzersekt mit herbstlichem Likör

**13,50 pro Person**

---

**Klassisches Apérogebäck**

Preis / €

Käsestangen  
Schinken Gipfeli  
Mini Quiche Lorraine

**9,50 für 3 Stück pro Person**

---

**A la Carte nach Ihren Wünschen zusammengestellt**

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

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

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

**Gourmet-Brötchen belegt mit**

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

**3,50 / Stück**

**Feine Gourmet-Brötchen belegt mit**

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

**4,00 / Stück**



---

**Fingerfood a la Carte**

Preis / €

---

Trauben Käse Spieß	3,50
Blauschimmel Mascarpone Stick	3,50
Curry-Cappuccino	5,00
Geräucherter Lachs auf Toast	5,50
Gebackene Pflaume im Speckmantel	4,00
Käseküchlein	6,00
Herbstrolle Thai Style	6,00
Gebratene Jakobsmuschel mit Couscous	8,50
Garnelen Sesam Wan Tan	5,50
Rehragout mit Polenta	8,50
Hummus mit gerösteten Nüssen	7,00

---

**Süßes**

Preis / €

---

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