



Aperitifvorschläge

Frühling / Sommer 2023

Aperitifs	Preis / €
Aperol Spritz	8,50 / Glas
Erfrischung mit Aperol, Mineralwasser, Prosecco, Eis und Zitrone	
Hugo	8,50 / Glas
Erfrischung mit Sekt, Holunderblütenlikör, Eis und frische Pfefferminze	
Lillet Rosé	9,50 / Glas
Erfrischung mit Tonic, Lillet Rose, Eiswürfel, Limette und Früchten	
Erdbeer-Margarita	8,50 / Glas
Erfrischung mit Tequila, Erdbeeren und Limette	
Glas Winzersekt	9,00 / Glas
Weingut Löffler, Staufen	
Glas Weisser Burgunder	5,50 / Glas
Weingut Matthis, Merdingen, Kaiserstuhl	
Glas Gutedel	4,00 / Glas
Weingut Dörflinger, Müllheim, Baden	



Alkoholfreie Cocktails

Preis / €

Erdbeer-Spritz

7,00 / Glas

Erfrischung mit Erdbeere, Zitronensaft, Ananassaft

Hugo Spritz

7,00 / Glas

Erfrischung mit Holundersirup, Minze und Limette

San Bitter

8,00 / Glas

Erfrischung mit San Bitter und frischem Orangensaft

Apéro-Speisen

Special I

Preis / €

Frischkäsetaschen

15,00 für 4 Stück pro Person

Tomate Mozzarella mit Basilikum auf Focaccia Brot

Gemüsesticks mit Cocktailsauce

Grissini mit Parmaschinken umwickelt

Special II

Preis / €

Parmaschinken – Melonenspieß

17,00 für 4 Stück pro Person

Kaltes Kartoffel-Lauch-Suppe

Geräucherter Lachs mit Wasabi Creme fraiche auf Toast

Thunfischtataki mit Sojamayonnaise



Special III

Preis / €

Griechischer Schafskäse, geschmorte Paprika, geröstete Saaten

17,00 für 4 Stück pro Person

Gebratene Gamba mit Cous-Cous

Frühlingsrolle Thai Style

Geflügelspieß – Avocadosalat mit Limette

Klassisches Apérogebäck

Preis / €

Käsestangen

9,50 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

3,50 / Stück

Brötchen belegt mit

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

3,80 / Stück



Fingerfood a la carte

Preis / €

Tomaten – Gurkensalat – Zatar - Lemonöl	4,00
Parmaschinken-Melonenspieß	4,00
Wassermelonen-Kaltschale	4,00
Geräucherter Lachs mit Wasabi Creme Fraiche auf Toast	4,50
Thunfischtataki, Avocado	6,50
Tomate Mozzarella mit Basilikum auf Focaccia Brot	4,00
Hausgemachter Humus mit Crostini	4,50
Grissini mit Parmaschinken umwickelt	3,50
Gebackenes Frischkäseröllchen im Brig Teig	4,50
Gebratene Gamba mit Cous-Cous	8,50
Frühlingsrolle Thai Style	6,00
Gemüse Wan-Tan	4,50
Fleischküchle mit Kartoffelsalat	7,50
Mini Hamburger vom Reh	8,00
Vitello Tonnato	7,00

Süßes

Preis / €

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