



Aperitivvorschläge

Frühling / Sommer 2025

Aperitifs	Preis / €
Aperol Spritz Erfrischung mit Aperol, Mineralwasser, Prosecco, Eis und Zitrone	9,50 / Glas
Hugo Erfrischung mit Sekt, Holunderblütenlikör, Eis und frische Pfefferminze	9,50 / Glas
Aprikosen Spritz Erfrischung mit Sekt, Aprikosenlikör, Eis, getrocknete Aprikosen	9,50 / Glas
Wassermelonen Cocktail Erfrischung mit Wassermelone, Limette und Tequilla	9,50 / Glas
Erdbeer-Margarita Erfrischung mit Tequila, Erdbeeren und Limette	12,00 / 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	4,50 / Glas



wasserschloss

Inzlingen

Aperitivvorschlaege – Frühling / Sommer 2025

Alkoholfreie Cocktails	Preis / €
Erdbeer-Spritz Erfrischung mit Erdbeere, Zitronensaft, Ananassaft	8,00 / Glas
Mango Spritz Erfrischung mit alkoholfreiem Sekt & Mango	8,00 / Glas
Wassermelonen Cocktail Erfrischung mit Wassermelone	8,00 / Glas
Hugo Spritz Erfrischung mit Holundersirup, Minze und Limette	8,00 / Glas
San Bitter Erfrischung mit San Bitter und frischem Orangensaft	8,50 / Glas

Apéro-Speisen

Special I	Preis / €
Friskäsetaschen Tomate Mozzarella mit Basilikum auf Focaccia Brot Spinat & Feta Tartlette Grissini mit Parmaschinken umwickelt	16,00 für 4 Stück pro Person

Special II	Preis / €
Parmaschinken – Melonenspieß Gaspacho andaluz 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

12,00 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

4,00/ Stück

Brötchen belegt mit

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

4,50 / 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	9,00
Mini Hamburger vom Reh	9,50
Vitello Tonnato	8,50

Süßes

Preis / €

Kleine Crème Brûlée	7,50
Panna Cotta	7,50
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	4,00