

## APERITIF-HÄPPCHEN & CANAPÉS

---

- HINWEISE ZUR MINDESTABNAHME UND EMPFEHLUNG FÜR DIE PLANUNG:
- MINDESTABNAHME: 10 STÜCK PRO SORTE.
- EMPFEHLUNG: ZUM APERITIF SOLLTEN ETWA 3 STÜCK PRO PERSON EINGEPLANT WERDEN.
- SO IST FÜR JEDEN GESCHMACK ETWAS DABEI UND NIEMAND MUSS AUF DEN GENUSS VERZICHTEN!



HEISSE MARONI

3,50

KNUSPRIGES SAUERTEIGBROT  
Comturey Schinken / Geräucherter Frischkäse

4,00

RAUCHFISCH  
Kartoffelsalat / Schmand

4,50



FLAMMKUCHEN  
Ziegenkäse / Birne / Walnuss

4,00

FLAMMKUCHEN  
Speck vom Strohschwein / Junger Lauch

3,50



HEGELBACHER RACLETTEKÄSE  
Ofenkartoffel / Salzgurke

4,00



PIKANTE GEWÜRZNÜSSE

3,50

## MENÜVORSCHLÄGE

---

### MENÜ-OPTIONEN – GENUSS NACH IHREM GESCHMACK

- STANDARD: 4-GANG-MENÜ, OPTIONAL AUCH ALS 3- ODER 5-GANG-MENÜ BUCHBAR
- HAUPTGANG: ZWEI HAUPTGÄNGE ZUR WAHL
- AUSWAHL: MENÜAUSWAHL BIS 7 TAGE VORHER

## VORSPEISEN

---

**FORELLE AUS DEM BUCHENRAUCH** 17,00  
Geschmorte Rote Bete / Sauerrahm / Schnittlauchöl

**TRANCHEN VOM DEGGENHAUSER WILD** 18,00  
Kürbissalat / Echte Alb Leisa / Quitten Balsamico



**WINTERLICHE BLATTSALATE** 12,00  
Eingelegtes Gemüse / Knusprige Kerne / Brombeervinaigrette

## SUPPEN & ZWISCHENGÄNGE

---



**KARTOFFELSUPPE** 12,00  
Maronen / Sauerteig Croutons

**GEFLÜGELESSENZ** 14,00  
Gänseklein / Kürbisperlen



**POCHIERTES EI VOM DEMETERHOF BRACHENREUTHE** 13,00  
Röstkohl / Höri Bülle / geräucherte Hollandaise

## HAUPTGÄNGE

---

GESCHMORTE ÜBERLINGER GANS 38,00  
Rotkohl mit Boskoop Apfel / Kartoffelknödel / Beifußjus



KARTOFFEL RAVIOLI 26,00  
Heggelbacher Wiesengrund / Nussbutter / Schmorapfel / Pilze

GESCHMORTE SCHULTER VOM BODENSEE GRASRIND 29,00  
Ofengemüse / Haselnuss Knöpfle / Sauerbratensauce

FILET VON DER LACHSFORELLE 32,00  
Kürbis / Cremige Rollgerste / Postelein

## DESSERTS

---

POCHIERTE FISCHBACHER BIRNE 14,00  
Rotweineis / Madagaskar Vanille / Haselnussbiskuit

ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE PIURA 75% 14,00  
Cremiges Haselnusseis / Lupinenkaffee