

Das Sommerangebot 2024

Menü 1

Zupfsalate vom Bauern Kiemle
Mit Himbeerdressing und Süßkartoffelchips

* * *

Geschmorte Schweinebäckchen
In Lemberge-Schalottensauce, buntes Gemüse
Kartoffelgratin und hausgemachte Eierspätzle

* * *

Vanille-Crème Brûlée mit braunem Rum
Walnusseis

Weinbegleitung zum Menü

*Grauburgunder, trocken
2023 Winzerkellereien Heilbronn*

*Cuvée Noir, trocken
2018 Collegium Württemberg
Rothenberg & Uhlbach*

Menü 2

Pfifferlingrahmsuppe
Mit gebratenen Pfifferlingen und Croutons

* * *

Zarter Kalbsschmorbraten mit Kräuterrahmsauce
Glasierten Bundkarotten, Kartoffelgratin
Und hausgemachten Eierspätzle

* * *

Hausgemachtes Basilikumeis
Mit Kirschkompott

Weinbegleitung zum Menü

*Spätburgunder Weißherbst, trocken
2022 Durbacher Winzergenossenschaft*

*Cuvée Noir, trocken
2018 Collegium Württemberg
Rothenberg & Uhlbach*

Das Sommerangebot umfasst neben Menü und Wein folgende Punkte:

Sektempfang bei geeignetem Wetter auf der Terrasse für ½ Stunde (auch mit alkoholfreier Alternative)

Menüs sind mit Brot & Butter Gedeck

Im Sommer-Feierpaket sind neben den Weinen weitere Getränke enthalten:
 Fassbiere der Bad Schussenrieder Brauerei Ott, alkoholfreie Flaschenbiere,
 Softgetränke, Mineralwasser, Kaffee

Tischdeko

Die Tische / Tafel ist feierlich gedeckt mit

- weißen Tischdecken und Stoffservietten
- kleinem Blumenschmuck
- abends zusätzlich Kerzen

Menükarten

- erstellen wir gerne mit Ihrem Anlass in der Kopfzeile nach Wunsch

Veranstaltungsdauer:

Nachmittags bis 15.30 Uhr

Abends: 3,5 Stunden ab Beginn der Veranstaltung mit Sektempfang

Bsp. 19.00 Beginn, Ende 22.30 Uhr

Verlängerung der Veranstaltung nach vorheriger Absprache gerne möglich

Buchbar ab 12 Personen zu 49€ pro Person inclusive der Getränkepauschale
 Pro Veranstaltung nur ein Menü

Für Vegetarier bereiten wir gerne eine entsprechende Alternative der Saison zu, z.
 Bsp. Frische Pfifferlinge mit feinen Nudeln

Angebot gültig bis 30. September 2024, während unserer regulären Öffnungszeiten