

/ 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
---	------

BLÄTTERTEIGSTANGE Pfeffer / Käse	5,00
-------------------------------------	------

FLAMMKUCHEN Ziegenkäse / Birne / Walnuss	4,00
---	------

FLAMMKUCHEN Speck vom Strohschwein / Junger Lauch	3,50
--	------

HEGGELBACHER 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

SAUERTEIG KRUSTE VON „BROT UND BRÜDER“ 4,50
Aufgeschlagene Fassbutter / Meersalz / Dip

GEBEIZTE FORELLE 17,00
Spitzkohl / Buttermilchvinaigrette / Kräuter

TATAR VON WURZELGEMÜSE 15,00
Bulgur / Eingelegte Bete / Joghurtsud



WINTERLICHE BLATTSALATE 12,00
Knackiges Gemüse / Knusprige Kerne / Quittenbalsamico

/ SUPPEN & ZWISCHENGÄNGE

KÜRBISUPPE 12,00
Milchschaum / Purple Curry



ESSENZ VON WINTERGEMÜSE 12,00
Ingwer / Pilze

POCHIERTES EI VOM DEMETERHOF BRACHENREUTHE 16,00
Ablinsen / Kartoffelschaum / Fischbacher Apfel

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTER RINDERBUG	30,00
Geschmorte Karotte / Laugenknödel / Senfkornjus	

RAVIOLO MIT ZIEGENKÄSE VOM HÖCHSTEN	26,00
Kürbis / Radicchio / Maronen / Beurre Blanc	



ERLENBACHER KICHERERBSE	24,00
Falafel / Raz el Hanout / Kräutersalat	

FILET VON DER LACHSFORELLE	32,00
Blumenkohl / Couscous / orientalischer Joghurt	

DESSERTS

CREME VON HEGGELBACHER QUARK	14,00
Zwetschgen / Zimt / Croissanteis	

CREME VON ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE	14,00
Bratapfelsorbet / Glühweinsud / Haselnuss	