

Auszug unseres Fingerfood-Repertoires. Bitte sprechen Sie uns an.

Schwäbischer Speck – Zwiebelkuchen mit Schmand und Schnittlauch
Ofenfrische Focaccia mit Rucola, Parmesan und luftgetrocknetem Landschinken
Schwäbischer Hamburger: Mini–Laugenweckle mit kleinem Fleischkühnle,
Röstzwiebeln, Emmentaler+Dip
Quiche von Frühlingsrübchen und Parmesan
Marokkanischer Taboulesalat mit Raz el Hanout und Gartenerbsen
Hausgemachte Thymian – Bratwürstle auf Röstzwiebel – Kartoffelsalat
Perlhühntempura mit Mango Currydip
Entenbrust -warm geräuchert- mit Weißkraut–Birnensalat und roter Zwiebelmarmelade
Kleiner Feldsalat im Weckglas serviert mit Linsenvinaigrette
und knusprigem Entenstrudel
Maultaschen–Kartoffelsalat mit eingelegten Schalotten und gerösteter Poularde
Involtini vom Entrecote mit asiatischem Gemüse gefüllt
Marinierter Kalbstafelspitz in Gemüse–Meerrettichvinaigrette auf Röstzwiebel-Kartoffelsalat
Cocktail von Pattaya Mango und Salzwassergarnelen mit Zuckerschoten
Lachstatar auf Pumpernickel mit Crème fraîche
Kleiner Tomaten–Brotsalat mit toskanischer Salami und Basilikum
Mediterraner Gemüse–Risonisalat mit Mozzarella und Brotchip
St.Christoph-Ziegenfrischkäse mit Feigencoulis und Brioche
Garnele im Strudelteig gebacken mit Lauchrossine

Apfel - Kürbissüppchen mit Kernöl

Kleiner Gaisburger Marsch vom Kalbstafelspitz mit feinem Gemüse, Spätzle und Schmelzzwiebeln
Exotisches Kokos–Currysüppchen mit Poularden–Sesamspieß

Ofenfrischer Flammkuchen , klassisch mit Speck, Schmand und Zwiebeln oder

Kartoffel – Lauchkuchen mit rauchfleisch, Schmand und Schwarzbrotteig

Selbst gemachte Fleischkühnle auf Röstzwiebel - Kartoffelsalat

Terrine von gegrilltem Gemüse mit Pinienkernen und Pesto

Weißkraut – Kartoffelstrudel

Kürbisquiche

Gefüllte , gratinierte Kirschtomate mit Basilikum Pesto

Ofenfrische Focaccia mit Rucola, luftgetrocknetem Landschinken und Grana Padana

oder vegetarisch mit Grillgemüse, roten Zwiebeln und Mozzarella

Tarte Kürbis, Gruyere Lauch , Weißkraut Schäufele / Quiche lorraine / Rote Zwiebeln

Gesalzene Schweinebäckchen auf Pommerysenf -Kartoffelsalat

Gebackene Blutwurst in der Schwarzbrotkruste auf Senfrahmlinsen

Schwäbisches Schäufele mit Radieschen – Kartoffelsalat und Schmand von süßem Senf

Fleischkühnle vom eigenen Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Schwarzbrotkruste auf Linsen,

Röstzwiebel+Kartoffelsalat

Charantaismelone mit Serranoschinken

Hausgemachte Currywurst, mit fruchtig scharfer Currysoße, Röstzwiebeln+Partyweckle

Tarte vom Muskatkürbis mit warm geräucherter Entenbrust

Maultaschen Hausgemacht mit Senfrahmlinsen und Steinchampignons

Geschmolzene Rehmaultäschle auf cremigem Speckwirsing

Zart geschmorte Rehschulter mit Gemüse - Wirsing, hausgemachten Schupfnudeln und Preiselbeerrahm



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING