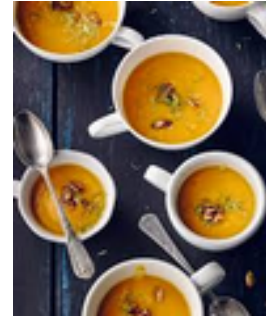


Herbst-Büffet

Vorspeisen

- **Kürbiscremesuppe**
mit einem Hauch Ingwer
- **Ländlicher Herbstsalat**
Endiviensalat mit Orangenfilets, Weintrauben, Walnüssen
und einem leichten Dressing aus Traubenkernöl und
Weinessig



Hauptgerichte

- **Überbackenes Schweinefilet**
mit braunen Champignons, gekochtem Schinken und
Camembert überbacken
dazu reichen wir Butterspätzle
- **Wild Topf mit Maronen**
zartes Wildragout in kräftiger dunkler Wildsauce mit
Maronen verfeinert
dazu Semmelknödel und Rotkohlgemüse
nach einem Rezept von A. Schuhbeck
- **Puten Schnitzel**
saftig mariniert mit Walnuss-Käse-Kruste
dazu passen schwäbische Schupfnudeln in Butter
geschwenkt
und Roselkohlgemüse



Dessert

- **Bratapfel Quarkspeise**
cremiger Quark mit Bratapfelstückchen verfeinert
und Zimt geschmacklich abgerundet



ab 30 Personen € 29,50 pro Person