



Haus Schroter

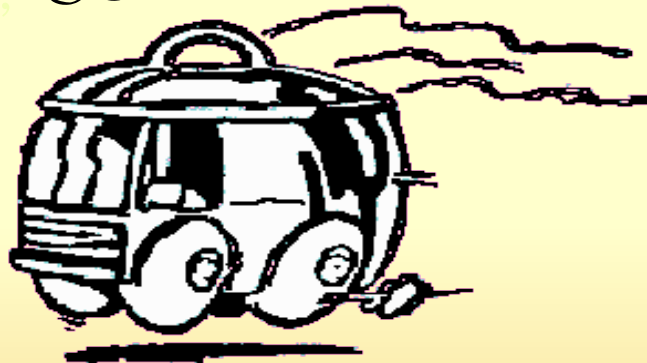
Menü & Büffet

Vorschläge

für Ihre Feierlichkeiten

im Restaurant mit Gartenterrasse
oder

als Party Service,
seit 1986



Wir beliefern Sie auch am Wochenende !

Oestricher Straße 69

58638 Iserlohn

Tel.: 0 23 71 / 50 244

www.schroter.de

Liebe Gäste!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Angebot.

Bei uns sind Sie in den besten Händen. Wir kümmern uns um Sie, damit Sie Ihre Feier einfach nur genießen können. Von der Planung bis zur Ausführung sind wir für Sie da. Ob Festmenü oder Schlemmerbüffet, alles kein Problem.

Entscheiden Sie selbst um was Sie sich selbst kümmern möchten oder was wir für Sie organisieren dürfen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Menü- und Büffetvorschläge.

Bitte sehen Sie unsere Auswahl als einen Leitfaden, eine Anregung, damit Sie einen Eindruck davon bekommen was alles möglich ist. Alles kann natürlich untereinander getauscht werden und Ihre eigenen Vorschläge sind selbstverständlich auch erwünscht.

Für eine individuelle Detailabsprache stehen wir Ihnen gern zu Verfügung. Bitte vereinbaren Sie doch einfach einen Termin. So können wir hier vor Ort, neben der Besichtigung der Räumlichkeiten, alle Fragen, Wünsche und Vorlieben besprechen.

Ansprechpartner: Christian Schroter und Christel Schroter

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Durchlesen und freuen uns auf Ihren Anruf.

Menüvorschläge

Die Verwendung von frischen, hochwertigen Produkten, mit traditioneller Kochkunst unsere Gäste zu begeistern, machen die Philosophie unseres Hauses aus.

Wir legen großen Wert auf frische, regionale Produkte, die in unserem Betrieb weiterverarbeitet werden. So sind zum Beispiel Suppen, Vorspeisen, Beilagen wie Spätzle, Kroketten etc. Saucen und Desserts, so wie unsere Torten hausgemacht.

Der Großteil unseres Wildes kommt aus Wäldern des Sauerlands .

Zum Ablauf unserer Menüs in unserem Hause

Vorspeisen, Suppe und Desserts werden wie gewohnt serviert. Im Hauptgang wird dem Gast ein Teller eingesetzt. Das Fleisch, z.B. zwei verschiedene Sorten, wird vorgelegt. So kann der Gast über Größe und Art selbst entscheiden.

Die Gemüsebeilagen, sowie die Saucen und die Kartoffelbeilagen werden direkt auf den Tisch eingesetzt. Praktisch ein Büffet am Platz. Somit kann der Gast über Menge und Art der gewünschten Beilagen selbst entscheiden.

Selbstverständlich werden Beilagen, Saucen und Gemüse nachgereicht.

Bei Büffets

werden die Vorspeisen auf großen Platten angerichtet und Desserts in Glasschalen auf gebaut. Der Hauptgang wird in beheizten Spezialbehältern (Rechaud) angerichtet. Suppe servieren wir vor Eröffnung des Büffets. Das Geschirr steht auf dem Büffet bereit.

Allgemeines

Angebote und Preise sind freibleibend. Alle Preise sind inklusive der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer. Irrtum vorbehalten.

Kleines Sektfrühstück

Canapeés zum Sekt-Empfang

Für einen Sektempfang mit anschließendem Essen benötigen Sie in der Regel ca. 2 Canapes oder 3 Fingerfood pro Pers.

(Mindestbestellung 10 Stück je Sorte)

Canapeés vom Stangenbrot köstlich belegt mit ab 2,00 €

Salami

Eier in Scheiben

Frischkäse mit Schnittlauch

Gouda

Lummerbraten

Kassleraufschnitt

Schinkenröllchen

Knochenschinken

Jagdwurst

Bierwurst

Camembert

Thüringer Mett

Roquefort

Geräucherter Lachs

Geräuchertes Forellenfilet

Hausgebeizter Lachs

Roastbeef

Hähnchenbrustfilet

Auch als **1/2 Brötchen**



Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Freitag

11:30 – 14:30 Uhr / 17:30 – 22:00

Samstag und Sonntag

11:30 – 22:00

Montag und Dienstag

Auf Vorbestellung und an Feiertagen geöffnet

Auf den folgenden Seiten finden Sie ein Angebot, aus dem Sie sich Ihr Menü oder Büffet nach Ihren Wünschen zusammenstellen können.

Wir möchten Sie bitten, das Menü für die gesamte Personenzahl einheitlich zusammenzustellen.

Suppen werden immer serviert

Klare Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen	5,50 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen	5,50 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	6,00 €
Hühnerbrühe mit Fleischeinlage und Nudeln	6,00 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	6,00 €
Wildconsomme mit Fleischwürfeln	6,50 €
Oschenschwanzsuppe, mit Madaeira abgeschmeckt	6,50 €

Samt-Creme-Suppe:

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube (Saison)	6,00 €
Broccolirahmsuppe mit Röschen	6,00 €
Blumenkohlsuppe mit Schinkenstreifen	6,00 €
Lauchcremesuppe mit Krabben	7,50 €
Champignoncremesuppe mit Kresse	6,50 €
Steinpilzsuppe mit Speck- und Zwiebelwürfeln	7,00 €
Kräutersuppe mit Schnittlauch und Estragon	6,50 €
Bärlauchsuppe mit Sahnehaube	6,50 €
Iserlohner Senfsuppe mit Rahm	6,50 €
Tomatensuppe Wolga mit Ginsahnehaube und Mandeln	6,50 €
Gurkensuppe von Salatgurken mit Dill, Porree und Rahm	6,50 €
Munsterkäsesuppe, mit Streifen von Lauch und Mett	7,50 €
Gulaschsuppe mit Paprika und Zwiebeln	7,50 €
Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Mettenden	7,50 €

Eintop als Hauptgang 0,5 l:

Erbsensuppe mit Fleischwurststreifen	9,00 €
Linseneintopf mit Bauchfleisch	9,00 €
Schnippelbohneintopf	9,00 €

Kalte Vorspeisen:

Mozzarella mit Tomaten, mariniert, dazu Röstbrot	7,50 €
Melonenschiffchen mit Knochenschinken dazu Schwarzbrot und Butter	6,50 €
Spargelcocktail mit Schinkenwürfeln, Croutons und Schnittlauch (Saison)	9,50 €

Rosa gebratenes Roastbeef mit Meerrettichsahne,
Schwarzbrot und Butter

Geflügelcocktail mit Mandarinen und Champignons in Currysauce auf Blattsalat und Toastecke	10,50 €
---	---------

Kleine Reibeplätzchen an hausgebeiztem Lachs mit Honig Dill Sauce	12,00 €
Mildgeräucherter Lachs mit Honig Senf-Sauce, Toastecken	9,50 €
Krabbencocktail mit Obst, dazu Toast und Butter	9,50 €

2 Matjes auf Apfelscheiben, mit Preiselbeersahne und Sahnemeerrettich gefüllt, dazu Schwarzbrot	9,50 €
--	--------

Matjescocktail mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken, dazu Schwarzbrot	8,50 €
--	--------

Salatbouquet angerichtet mit:

Carpaccio vom Rinderfilet,	14,50 €
Tomaten-Mozzarella	11,50 €
Geräucherter Lachs mit Honig Senf-Sauce	11,00 €

Gemischter Salatteller	5,50 €
Bauernsalat mit gebackenem Schafskäse und Baguette	7,50 €

Warme Vorspeisen

Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade u. Toast	7,50 €
Geflügelragout fin, gefüllt in Pastete	9,50 €
Wildragout im Kartoffelnest, mit Pfirsich und Preiselbeeren	11,50 €

Geräuchertes Forellenfilet in Eimantel auf Toast mit Meerrettichsahne serviert	9,50 €
---	--------

Krabbenpfännchen, mit Champignons in Knoblauchsauce und Toast	9,50 €
--	--------

3 Garnelen, gebraten in Kräuterbutter mit Knoblauchsauce, Baguette	14,00 €
---	---------

Rotzungenröllchen gefüllt mit geräuchertem Lachs im Reisrand mit Rieslingsauce	12,50 €
---	---------

Hauptgerichte:

Hähnchenbrüstchen mit Schnittlauchsauce, Dreierlei Gemüse aus Blumenkohl, Broccoli und Bohnen mit Speckwürfel dazu reichen wir Salzkartoffeln oder/und Spätzle	18,00 €
Putenbraten mit Kerbelkruste, in Rahmsauce, Dreierlei Gemüse, dazu Salzkartoffeln und Spätzle	19,70 €
Putengeschnetzeltes indisch , mit Banane und Birne in Curryrahmsauce, dazu Blattsalat in Dressing und Reis	19,60 €
Entenkeulen mit Ingwersauce oder Entenkeule mit Mandarinenstückchen, dazu reichen wir Apfelburgunderkraut und hausgemachte Spätzle	21,20 €
Grillhaxe mit Biersauce dazu Specksauerkraut und Kartoffelpüree	17,40 €
Schweinepfeffergulasch mit Bohnensalat und Salzkartoffeln	15,40 €
Zwiebelbraten vom Schweinenacken mit Zwiebelsauce, Dreierlei Gemüse, dazu Salzkartoffeln und Spätzle	15,40 €
Spanferkelkeule mit Schwarte in Altbiersauce, Salatplatten und Gemüseplatten der Saison dazu Spätzle und Salzkartoffeln	19,80 €
Gefüllter Schweinebraten mit Lauchgemüse und Mett, Dreierlei Gemüse, dazu Salzkartoffeln und Spätzle	16,00 €
Grillschinken mit Schwarte, geschnitten und Sauce Specksauerkraut und Bratkartoffeln	20,50 €
Schweinebraten und Rinderbraten dazu reichen wir Dreierlei Gemüse, dazu Salzkartoffeln und Spätzle	21,90 €
Geschnetzeltes Silvaner mit Champignons, Zwiebeln in Sahnesauce dazu reichen wir Karottengemüse und Butterspätzle	17,30 €
Geschnetzeltes mit Pfifferlingrahm, dazu Speckbohnenröllchen und gebratene Spätzle	21,70 €
Schnitzelpfanne, 2 kleine Schnitzel mit Paprikasauce und Champignonsauce, gemischte Salate und Kartoffelgratin	16,90 €
Schweinemedallions mit Pfeffersauce und Putensteaks mit Currysauce, Gemüseplatten mit frischem Spargel ^(Saison) Kroketten, Spätzle und Salzkartoffeln	22,40 €

Schweinefilet im Ganzen gebraten, mit einer Cognacrahmsauce, Gemüseplatten dazu Sauce Hollandaise, Kroketten und Röstinchen	18,80 €
Schweinemedailleurs, Putensteaks und Rindertournedos mit Champignonsauce, Currysauce, Pfeffersauce Salatplatten und Gemüseplatten Spätzle und Kroketten	
Schweinefilet Mozartopf, auf Apfelscheiben, mit Calvadosrahm, Salatplatten, Kroketten und Kartoffeln	18,80 €
Sauerbraten westfälische Art, oder rheinisch mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelrotkohl und Klöße	20,10 €
Rinderroulade Hausfrauen Art mit Speck, Zwiebeln und Gurken, dazu Rotkohl und Klöße	20,10 €
Rindergulasch mit Zwiebel Paprika Sauce, dazu Gurkensalat und gebratene Spätzle	20,90 €
Pfefferpotthast, Zwiebelgulasch mit Brotkrumen gebunden, dazu Bohnensalat und Kartoffeln	20,90 €
Rinderbrust mit Meerrettichsauce, Saure Beilage und Salzkartoffeln	18,90 €
Rindergeschnetzeltes Stroganoff, mit Zwiebeln, Gurken in Senfsauce, Mandelbroccoli und gebratene Spätzle	22,10 €
Rindergeschnetzeltes Rothschild, in feuriger Pfeffersauce mit Tomaten und Zwiebeln, mit altem Cognac, dazu Salatteller und Röstinchen	22,10 €
Roastbeef mit Kräutersenfkruste im Ganzen gebraten, dazu Broccoligemüse und Mändelkroketten	40,70 €
Kalbfleischröllchen mit Parmaschinken und Salbei gefüllt, in Weißweinsauce, Salat und Bandnudeln	24,80 €
Kalbsbraten Winzerin, mit Weintraubensauce, gemischtes Gemüse und Herzoginkartoffeln	24,80 €
Kalbsbraten mit Steinpilzenrahmsauce, dazu Speckbohnenröllchen und Herzoginkartoffeln	25,40 €
Geschnetzeltes Züricher Art, vom Kalb, mit Käsewürfeln, Salat der Saison, Röstinchen und Spätzle	19,60 €
Rehragout mit Pfifferlingen in Rotweinsauce, mit Apfelkompott, Preiselbeeren und gebratenen Spätzle	19,50 €

Rehkeulenbraten mit Pfifferlingen, Wildsauce, gefüllte Preiselbeerbirne, Rotkohl, Klöße und Kroketten 24,40 €

Hirschkalbsragout, mit Rotkohl, Apfelkompott, dazu reichen wir Spätzle und Salzkartoffeln 19,70 €

Hirschkalbsbraten mit Preiselbeersauce, dazu Broccoli und Speckbohnen, gef. Birne mit Preiselbeeren, Mandelbällchen und gebratene Spätzle 21,30 €

Wildschweingulasch mit Pilzen in Marsalasaucе, dazu gef. Birnen mit Preiselbeeren, Speckbohnen und Spätzle 17,00 €

Wildschweinbraten Jäger Art, mit gemischten Pilzen, dazu Rosenkohl in Specksauce, Spätzle und Kroketten 17,00 €

Wildschweinbraten nach Großmutter's Art, mit Rosinen Mandel Sauce, Apfelrotkohl und Servietten – Semmelknödeln 18,00 €

Geschmorte Hasenkeule in Burgundersauce, dazu reichen wir Preiselbeerbirne, Böhnchen im Speckmantel und gebratene Röstinchen 23,90 €

Gebratene Lammkeule mit Speckbohnen und Zwiebel - Bratkartoffeln 24,70 €

Lachsschnitte in Limonensauce, mit Estragon abgeschmeckt, dazu Salatteller mit Dressing, grüne Bandnudeln und Brühreis 20,30 €

Saison Gerichte

im Menü-Tellergericht

350g Bund frischer Spargel
dazu Petersilienkartoffeln, Sauce Bearnaise und Butter 14,30 €
Beilage zum Spargel

Gemischte Schinkenplatte 6,20 €

Schweineschnitzel oder Schweinesteak mit Rahmsauce 7,50 €

Drei Schweinemedallions 10,30 €

Grünkohl mit Kasslerbraten und Mettwurst
Salzkartoffeln und Bartkartoffeln

Knusprige Gänsekeule (ca. 500g)
mit Mandarinstückchen, dazu reichen wir
Bratapfel, Rotkohl und hausgemachte Spätzle

Das Beste von der Gans, (ca. 450g)
Gänsebrust frisch aus dem Ofen, mit Bratapfel
dazu reichen wir Apfelrotkohl und Klöße

Desserts:

zum Menü, angerichtet auf Teller (oder Cocktailschale)

Apfel Vanille Creme	5,50 €
Mousse au chocolat, zweierlei, auf Vanillespiegel	7,50 €
Mocca Creme	5,50 €
Karamell Creme	5,50 €
Schwarzwälder Kirschcreme(Kirschen mit Schokocreame)	6,00 €
Birne Helene Creme (Schokocrem mit Birnenstückchen)	6,00 €
Herrencreme (Vanillecreme mit Rum und Schokostückchen)	5,50 €
Quarkspeise mit Obst	6,50 €

Vanillecreme mit Fruchtmarksauce (wie Panna Cotta)	5,50 €
Tirami su	7,50 €
Apfelscheiben in Weinteig	6,50 €
Gefüllter Bratapfel mit Vanille-Sauce	5,00 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehaube	5,50 €
Zwei Crepes vers. Gefüllt, dazu Eis und Sahne	6,00 €
Obstsalat mit Zitroneneis und Sahne	7,50 €

Cassata Parfait mit eingelegten, kandierten Früchten	6,50 €
Fürst Pückler Eisbombe aus Vanille-Schoko-Erdbeer Parfait	7,00 €

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	6,00 €
Weinchateau mit Erdbeeren und Schokoeisherzen	7,00 €

zum Menü, angerichtet in Eisschalen

Birne Helene Eisbecher mit Birnen und Schokosauce	6,50 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schokosauce	5,50 €
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne(Saison)	7,00 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube	7,00 €

Beispiel: Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen
* * * * *

Schweinebraten mit Champignonsauce und
Rinderbraten in Burgundersauce dazu reichen wir
Gemüseplatte aus Blumenkohl,Speckbohnen,Erbsen
Möhrenscheiben und Broccoli dazu Sauce Hollandaise
Klöße und Salzkartoffeln

* * * * *

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne ab 33,40 €

Menü 2

Melonenschiffchen mit Knochenschinken
dazu Schwarzbrot und Butter

* * * * *

Tomatensuppe Wolga mit Ginsahnehaube und Mandeln
* * * * *

Schweinefilet im Ganzen gebraten, mit einer
Cognacrahmsauce, Gemüseplatten
dazu Sauce Hollandaise, Kroketten und Röstinchen

* * * * *

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schokosauce ab. 37,30 €

Menü 3

Kräutersuppe mit Schnittlauch und Estragon

* * * * *

Putenbraten mit Kerbelkruste in Rahmsauce,
Gefüllter Schweinebraten mit Lauchgemüse und Mett,
dazu reichen wir Salatteller, Krokette und Salzkartoffeln

* * * * *

Apfel Vanille Creme mit Fruchtsauce

ab. 29,90 €

Menü 4

Garnelenspieß, gebraten in Kräuterbutter
mit Knoblauchsauce, Baguette

* * * * *

Gurkensuppe von Salatgurken mit Dill, Porree und Rahm

* * * * *

Schweinemedallions, Putensteaks und Rindertournedos
mit Pfeffersauce, Champignonsauce, Currysauce,
Salatplatten und Gemüseplatten

Spätzle, Mandelbällchen und Kartoffeln

* * * * *

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube

ab. 27,50 €

Menü 5

Mozzarella mit Tomaten, mariniert, dazu Röstbrot

* * * * *

Rehragout mit Pfifferlingen in Rotweinsauce, mit
Apfelkompott, Preiselbeeren und gebratenen Spätzle

* * * * *

Mousse au chocolat, zweierlei, auf Vanillespiegel

ab. 34,50 €

Menü 6

Salatbouquet, angerichtet mit Streifen
von geräuchertem Lachs, mit Honig Senf-Sauce

* * * * *

Steinpilzsuppe mit Sahnehaube

* * * * *

Schweinefilet Mozartopf,
auf Apfelscheiben, mit Calvadosrahm,
Salatplatten, Krokette und Kartoffeln

* * * * *

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne(Saison)

ab. 43,80 €

Menü 7

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen

* * * * *

Rehkeulenbraten mit Rotweinsauce und
Wildschweinbraten Jäger Art
mit gemischten Pilzen, mit Rosenkohl in Specksauce,
Bohnenröllchen und Rotkohl, dazu Salzkartoffeln,
Spätzle und Mandelbällchen

* * * * *

Apfelscheiben in Weinteig, auf Vanillesauce,
mit Schokoeisherz

ab 32,70 €

Menü 9

Geflügelcocktail mit Mandarinen und Champignons in
Currysauce, auf Blattsalat und Toastecke

* * * * *

Kalbsbraten mit Steinpilzenrahmsauce, dazu
Speckbohnenröllchen und Herzoginkartoffeln

* * * * *

Walnussparfait auf Karamellspiegel

ab. 42,90 €

Menü 10 warm/kalt Büffet

25 Geschnetzeltes Silvaner mit Champignons in Rahm

25 Hähnchenbrust mit Schnittlauchsaucе,
gemischtes Salatbüffet, dazu Brühreis, Spätzle und Gratin

* * * * *

10 Gebeizter Lachs auf Fischbrett mit Honig-Dill-Senfsauce

2 Runde, kl. Matjes 16 auf Apfelscheiben gefüllt

2 Kleine Happenplatte, gefüllte

Eier, Schinkenröllchen und Partyfrikadellen

gr. Käsebrett mit Weintrauben

30 Brotkorb, aus verschiedenen Baguettes und Vollkornbrot

* * * * *

50 Cremes in kleinen Gläsern serviert

Apfel Vanille Creme, Moccacreme, Schokocreme

Büffet für 50 Pers. / Preis pro Person: ab. 22,00 €

Beispiel: Büffet 1 warm/kalt Büffet

Westfälischer Knochenschinken mit Melonenröschen

Mozzarella-Tomaten-Platte

Edelräucher Fischplatte aus Lachs, Forellenfilet und Matjes

Runde, kl. Matjes auf Apfelscheiben gefüllt

* * * * *

15 Schweinebraten mit Champignonsauce und Rinderbraten in

15 Burgundersauce, dazu Gemüseplatte aus Blumenkohl,

Speckbohnen, Erbsen, Möhren und Broccoliröschen

dazu Sauce Hollandaise, Klöße und Salzkartoffeln

* * * * *

1 Käsebrett mit Weintrauben

20 Brotkorb, aus verschiedenen Baguettes und Vollkornbrot

30 Mandelcreme, Rote Grütze und Schokocreme in kl. Gläsern

Büffet für 30 Pers. / Preis pro Person: ab. 22,00 €

Büffet 2 warm/kalt Büffet

- 30 Schweinemedallions in Pfeffersauce und
- 20 Rindergeschnetzeltes Stroganoff, mit Gurken in Senfsauce
- frisches gemischtes Salatbüffet
- Gebratene Spätzle und Kartoffelgratin

* * * * *

- 1 Westfälischer Knochenschinken mit Melonenröschen
- 1 Gebeizter Lachs auf Fischbrett mit Honig-Dill-Senfsauce
- 1 Geflügelpastete mit Cumberland sauce
- 1 Tomatenterrine (Mousse) mit Basilikumpesto
- 1 Rehrücken, tranchiert und auf dem Knochen angerichtet mit Rotweibirne, gefüllt mit Preiselbeeren
- 1 Käsebrett mit Weintrauben
- 30 Brotkorb, aus gemischten Brötchen, Brot und Baguettes
- Cremes in kleinen Gläsern serviert
- 50 Birne Helene Creme, Schwarzwälder Creme und Mousse au chocolat

Büffet für 50 Pers. / Preis pro Person: ab. 26,40 €

Büffet 3 reinkaltes Büffet

- 1 Geflügelplatte aus Poularde, Putenschnitzeln & Hähnchenkeulen
- 1 Schweinemedallionplatte, mit 20 Stck
- 1 Edelräucher Fischplatte aus Lachs, Forellenfilet und Matjes
- 2 Happenplatte, gefüllte Eier, Schinkenröllchen und Partyfrikadellen
- 1 Bratenaufschnittplatte aus Roastbeef, Kassler & Lummerbraten
- 2 Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Knochenschinken
- 1 Thüringer Mett auf Zwiebelringen
- 1 Käsebrett mit Weintrauben
- 30 Brotkorb, aus gemischten Brötchen, Brot und Baguettes
- 1 Eiersalat, Porree Maissalat, Bauernsalat je 10 Pers.
- 30 Rote Grütze mit Vanillesauce in Schüssel

Büffet für 30 Pers. / Preis pro Person: ab. 26,00 €

Mitternachtsimbiss

Bei Abendveranstaltungen wird gerne gegen Mitternacht, oder später, noch ein kleiner Imbiss gereicht. Etwas für den Appetit. Dies kann ganz klassisch ein rustikales Käsebrett mit Weintrauben, Brot, Butter und Schmalz sein, oder gern wird auch etwas Süßes, wie unser hausgemachter Kuchen oder vielleicht eine Eisbombe mit Feuerwerk gereicht.

Unsere Kuchen- und Tortenpreise:

Kuchen	Preis
Mohnkuchen	30,00 €
Käsekuchen	30,00 €
Apfelkuchen	30,00 €
Obsttorte	32,00 €
Pflaumenkuchen	32,00 €
Sachertorte	42,00 €
Schokoladensahnetorte	42,00 €
Tirami su Torte	42,00 €
Moccasahnetorte	42,00 €
Apfel Calvadosahnetorte	42,00 €
Käsesahnetorte	42,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte	42,00 €
Flockensahnetorte	42,00 €
Nussahnetorte	42,00 €
Schokoladenbeerentorte	45,00 €
Marzipansahnetorte	45,00 €
Buttercreme	
Zuger Kirsch Torte	45,00 €
Moccacremetorte	45,00 €
Frankfurter Kranz	45,00 €

