

UNSER VORSCHLÄGE FÜR IHR
Rössle Hochzeitsmenü 2025

PREISANPASSUNGEN BEHALTEN WIR UNS VOR.

DIE SUPPEN

Tradition „Hohenloher Hochzeitssuppe“ Tafelspitzbrühe mit verschiedenen Klößchen, Flädle und Gemüsestreifen	9,- Euro AI
Frühling Cremige Brunnenkressesuppe mit Spargelspitzen und Croutons (Aufpreis 3,- Euro mit Jacobsmuschel)	9,- Euro AI
Sommer Fruchtige Tomatencremesuppe und weißer Tomatenschaum mit Basilikumöl	9,50 Euro AI
Spätsommer/Herbst Cappuccino vom Steinpilz mit knusprigem Speckchip	9,50 Euro AI
„Deluxe“ Beef Tea mit handgemachtem Maultäschle vom Bruderkalb	9,- Euro

UNSERE VORSPEISEN

Bowl mit Hummus, gepickeltem jungen Gemüse und Hohenloher Linsen	14,- Euro
Salatherzen mit Hausdressing, Schmand, Parmesanhippe und getrockneten Tomaten	9,50 Euro AI
Bunt gemischter Salatteller mit hausgemachten Rohkostsalaten & Kartoffelsalat (als Buffet 2,- Euro Aufpreis)	9,50 Euro

DER HAUPTGANG

- wir bitten eine Auswahl von 2 Gerichten zu treffen - weiterer Hauptgang ab 3,- Euro Aufpreis

„Surf & Turf“ Rosa Hochrippe vom Angus Beef & Black Tiger Garnelen mit Limetten-Rosmarinbutter und Kubebenpfeffer	32,50 Euro
Rehrücken „deluxe“ zarter Rehrücken am Stück rosa gebraten aus heimischen Wäldern	34,- Euro
gefüllter Hällischer Schweinerücken -low and slow-	26,- Euro AI
Schulterscherzel vom Hohenloher Weiderind als schwäbischer Sauerbraten	26,- Euro AI
Edelfischcurry mit Zitronengras und Saisongemüseeinlage	28,- Euro

DIE BEILAGEN - bitte wählen Sie bis zu 3 verschiedenen Beilagen aus - jede weitere Beilage 1,50 Euro Aufpreis AI

hausgemachte Spätzle | Olivenkartoffeln mit Kräutern | Trambele | Parmesanudeln (Tagliatelle aus dem Parmesanlaib) | Gemüse - lecker und bunt, was der Markt gerade bietet

UNSER SÜSSER ABSCHLUSS

Hausgemachtes Sauerrahmeis-Eis mit Beeren und Früchten der Saison	9,50 Euro AI
Zweierlei Schokoschaum mit Cookies und Beeren/Früchten der Saison	9,- Euro AI
Dessert vom Fingerfoodbuffet (Aufpreis 2,- Euro)	12,- Euro AI

z. B. Tonkabohnen Crémé brûlée | Cheesecake | Brownie | Früchtekompott | zweierlei Schokoschaum | hausgemachte Sorbet

