



Büffetvorschläge

I.

Vorspeisen

Zweierlei vom Lachs (ganzer Lachs pochiert & gebeizter Lachs) mit
Meerrettich-Schmand & Quittensenf-Soße
Gebratenes Gemüse mit mariniertem Schafskäse
Kräftig mariniertes Hähnchen auf Röstbrot mit Aioli und Sauerrahm
Mediterraner Perlgraupensalat auf Rucola mit Chorizo-Croutons
Blattsalat vom Angelbachtaler Feld im Kartoffeldressing
Vollkornbaguette und Besenlaib

Hauptgänge

Brasato vom Hohenloher Weiderind mit Wurzelgemüse und Balsamico-Schalotten
Filet vom Landschwein auf Pilzen der Saison mit Kräuterschmelze,
kräftige Rahmsoße & Kartoffelgratin
Cremige Salbei – Mascarpone - Tortellini

Dessert

Panna Cotta mit saisonalen Früchten,
Beerenkompott,
Mousse von dunkler Schokolade an Mangosoße

39,50 €



II:

Vorspeisen

**Salat von dreierlei Linsen mit geräuchertem Wallerfilet
und Meerrettich-Sauerrahm**

**Salat von gebackenen Tomaten und schwarzen Oliven mit mariniertem Schafskäse
In Tomatenvinaigrette und Kräutern marinierte Pilze der Saison
mit Brust von der Maispoularde**

**Salat von Orecchiette, Rucola und Parmaschinken
Blattsalat vom Angelbachtaler Feld im Kartoffeldressing
Vollkornbaguette und Besenlaib**

Hauptgänge

**In Senf und Kräutern geschmorter Kalbsbraten, Ingwerkarotten und Kartoffelgratin
Auberginenröllchen mit Parmesan überbacken, auf Tomatenragout und gebratene
Gnocchi**

Zanderfilet mit getrüffeltem Gemüse-Tagliatelle in Rahm

Dessert

**Creme von Angelbachtaler Holunderblüten und Quark
Mousse von dunkler Schokolade
Große Früchteplatte mit Soßen**

39,50 €



III.

Vorspeisen

**Couscous in Kokos-Dressing mit in
Chili und Datteln marinierten Hähnchen-Oberkeulen
Grüner Spargel in Tomatenvinaigrette mit kleinen Gambas
Kichererbsenküchlein mit kräftigem Avocado-Dip
Rosa Kalbstafelspitz auf Radieschen mit grüner Soße
Blattsalat vom Angelbachtaler Feld in Kartoffeldressing
Vollkornbaguette und Besenlaib**

Hauptgänge

Zweierlei vom Rind

In Badener Rotwein geschmorte Ochsenbacken, Ingwerkarotten
und Kartoffelgratin

Vom Holzkohle - Grill

Flat Iron vom Hohenloher Weiderind, BBQ-Soße, gebratenes Gemüse, Rosmarinkartoffel
Asiatisch gebeiztes Filet vom Schottischen Lachs
mit in Gemüse gebratenem Reis und Erdnuß – Koriander - Schmelze

Dessert

**Bayrisch Macadamia Creme
Nougat-Chili-Mousse
große Früchteplatte mit Soßen**

43,50 €



IV.

Vorspeisen

Deftige Antipasti originell serviert vom Brett

Büffelmozzarella mit Datteltomaten, Artischocken, Oliven,
marinierter Paprika, Auberginenröllchen, gefüllte Champignons
Rosmarinkäse,

Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola mit altem Parmesan

Marinierte Meeresfrüchte (Polpo, Gamba, Makrele)

Blattsalate mit Wiesenkräutern und Croutons

Vollkornbaguette und Besenlaib

Hautgänge

**Röllchen vom Kalbsrücken mit Parmaschinken gefüllt, rosa Pfeffersoße,
Kartoffelgratin**

Filet vom Wildlachs auf Gremolata - Gemüse, gebratene Gnocchi

In brauner Butter und Bergkäse geschmolzene Ravioli auf Rosmarinspinat

Dessert

große Früchteplatte mit Soßen

Latte Macchiato - Mousse

Panna Cotta

41,50 €



Büffet V: vegetarisch/vegan*

Vorspeisen

Orientalische Art

Burek, Dal Linsen im Roti*, Falafel mit Humus*

Italienisch

Spaghettisalat *

Marinierter Schafskäse mit gebratenem Gemüse

In Tomatenvinaigrette marinierte Pilze der Saison mit Oliven,

Röstbrot und Aioli*

Blattsalat vom Angelbachtaler Feld in Balsamicodressing *

Heckerstubenbaguette und Besenlaib

Hauptgänge

**Pasta mit saisonalem Kräuter-Pesto und gebackenen Tomaten *,
gehobelter Parmesan**

**Mit Ziegenfrischkäse gefüllte Auberginenröllchen auf Tomaten-Pulp,
gebratene Gnocchi**

gebratener Gemüsereis mit Curry von Kokos, Pastinake und Shitake *

Dessert

Mousse von dunkler Schokolade

Beerengrütze *

Früchteauswahl mit Soßen*

37,50 €

Saisonale Austauschmöglichkeiten: Spargel, Pfifferlinge, Spinat, Kürbis

**WASSERSCHLOSS EICHTERSHEIM | Heckerstubben | Landsgesell & Petermann GdB
Schlossstraße 1 | 74918 Eichtersheim | Tel 07265.499907 | www.heckerstuben.de | restaurant@heckerstuben.de
Volksbank Kraichgau | IBAN DE 48 672 92200 0080315007 | BIC GENODE 61WIE
Finanzamt Sinsheim | Steuernummer 44071 / 00723
Donnerstag, Freitag, Samstag ab 18.00 Uhr | Sonntag 12.00 Uhr – 15.00 Uhr & 17.30 Uhr – 20.30 Uhr |
Montag, Dienstag & Mittwoch Ruhetag**



Büffet VI: 4 Gänge knallhart kalkuliert

Vorspeise serviert
Blattsalat vom Angelbachtaler Feld
in zweierlei Dressing mit
Croutons und gerösteten Kernen
zweierlei Aufstrich
Heckerstubenbaguette und Besenlaib

Suppe (eine auswählen)
Essenz vom Mistkratzerle mit
Gemüstreifen und Steinpilzklößchen
oder
Karotten-Ingwer-Kokos-Süppchen

Hauptgang vom Büffet
Braten vom Hohenloher Weidcrind auf geschmorten Pilzen der Saison
Cremige Ricotta-Gemüse-Ravioli
Hähnchen in BBQ-Lack auf gebratenem Gemüse
Rosmarinkartoffel
oder alternativ
Hähnchen in kräftiger Tomaten-Gemüse-Soße
Kartoffelgratin

Dessert
Creme von Angelbachtaler Holunderblüten und Quark
mit roter Grütze

34,50 €