## Schwäbischer Abend im Hotel Gasthof Hasen

27. und 28. Oktober ab 18:00 Uhr

Schwäbisches Buffet mit vielen Klassikern aus dem Ländle:

## Vorspeisen:

Salatbar mit 4 verschiedenen Rohkostsalaten
Blattsalate
Schwäbischer Kartoffelsalat
Brotkorb und 2 Dressings
Körnermix und Croûtons, Feta-Käse
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst
Kalte Tafelspitz-Platte mit Schnittlauch-Radieschen-Vinaigrette
Geräucherte Forellen-Filets von der Echaz mit Meerrettichdipp
Flädlesuppe

## Hauptgänge:

Röstbrätle mit Jus und zweierlei Zwiebeln
Gefülltes Schweinefilet mit Dörrzwetschge und Rahmsauce
Saitenwürste
Maultaschen geschmelzt mit Speck-Zwiebel-Schmelze
Spätzle
Gäulinsengemüse
Speck-Bohnen und Karottengemüse
Schupfnudeln
Apfel-Sauerkraut

Vegetarische Krautwickel gefüllt mit Kürbis, Kartoffel und Käse an Weißweinsauce

## **Desserts:**

Ofenschlupfer mit Vanillesoße Schokoladenmousse im Weckglas mit Himbeercoulis und Sahne-Tupfer Diverse Eis-Sorten mit Toppings Schwäbischer Cheesecake mit Zwetschgenröster

Jetzt Platz sichern und schwäbische Gemütlichkeit genießen. Reservierung unter post@hasen.de und 07032/2040

Ihr habt die Wahl: 3-Gänge (ganzes Buffet) 45 €, 2-Gänge 38 €, Hauptgang 30 €

"Ein kulinarischer Streifzug durchs Schwabenland."