



HERRENHAUS  
STOCKELSDORF  
SEIT 1761

# WEINETAGEREN

**Samstag, den 12.02.22**  
**18 – 22 Uhr**

**BITTE BEI DER RESERVIERUNG ANGEBEN  
WELCHE ETAGEREN GEWÜNSCHT SIND!**

## **Suppe**

„Pot-au-feu vom Rind“  
mit Graupen, Linsen & feinem Gemüse

**€ 10.5**

*(auch vegetarisch möglich)*

## **„Klassische Herrenhaus Etageren“**

2erlei Bruschetta

Serrano & Parmaschinken

Braseado vom Durocschwein

Ligurische Oliven & Tapenade

Gebirgs- & Edelsalami

Geröstete Anti Pasti mit Hummus & Pestocreme

Gebratene Garnelen mit Pimentos

Kürbis-Spinat-Frittata gebacken

Büffelmozzarella mit sardischen Tomaten & Olivenöl

**Ab 2 Personen - € 18.5 p.P.**

**WEITERE AUSWAHL AUF FOLGESEITE →**



HERRENHAUS  
STOCKELSDORF  
SEIT 1761

### **„Käse Weinetagere“**

2erlei Bruschetta

Geflämmter Ziegenkäse mit Feigen

Burrata mit Basilikum & Zitrone

Comte Affine AOP Mons

Camembert de Normandie AOP

Parmesan & Manchego gebrochen mit Olivenmix

Parmesan-Tomaten-Kroketten mit Mojo

Vorarlberger Bergkäse

Gebackener Feta im Brickteig

Frittierte Käseballchen

Traubenmix & Salzgebäck

**ab 2 Personen - € 20.- p.P**

### **„Vegane & Vegetarische Etagere“**

Auberginenröllchen mit fancy Pumkin / Kürbis-Spinatfüllung

Ofengeröstete Paprika & Pimentos

Marinierter Tofu mit Karottenhummus

Falafel & Kräuterdip

Mini-Omelette mit Algen-Kaviar

Super Spice Breads & Wildkräutersalat

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Kürbis Cole Slaw & Oliven & marinierte Ringelbete

mit Walnussdressing

Rote Bete-Nussbratling

**Ab 2 Personen - € 17.5 p.P.**

### **Sweets**

Creme Brûlée mit Quitten & Passionsfruchtsorbet

**€ 8.5**

**Reservierung bis Mittwoch, den 09.02. erforderlich!**

[info@herrenhausstockelsdorf.de](mailto:info@herrenhausstockelsdorf.de)