WILDPARKTASTE
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made by Traube Tonbach

GREEN PLACE

DRINKS & FOOD

KSC TUT GUT.

GREEN PLACE

DRINKS

VOR DEM SPIEL

~Pumpkin~
Kürbis | Buttermilch | Ingwer | Orange | Ahornsirup

~Beerige Mandel~
Beerenmischung | Apfel | Mandelmilch | Honig | Minze

SOFTDRINKS

Peterstaler
Classic
Black Forest Still

Peterstaler
Apfelschorle
Puracell
Topfit

Coca-Cola*** | Coca-Cola Zero***
Mezzo Mix* | Fanta* | Sprite

BIER

Privatbrauerei Hoepfner
Pilsner vom Fass
Helles
Hefe-Weizen
Natur Radler
Pilsner Alkoholfrei 0,0 %
Hefe-Alkoholfrei

*enthält Farbstoff **Koffein

GREEN PLACE

DRINKS

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Segafredo Kaffee***
Kaffee | Cappuccino | Espresso

APERITIF

O-TonicSpritz* ** **** (wahlweise alkoholfrei)
Oberkircher Winzer | Baden

SEKT

Pinot Rosé Sekt*
Winzerkeller Hex vom Dasenstein | Baden

Pinot Brut*
Oberkircher Winzer | Baden

Collection „O" Cuvée Weiß ~entalkoholisiert~*
Oberkircher Winzer | Baden

WEISSWEIN

Weißer Burgunder Kabinett trocken*
Oberkircher Winzer | Baden

Alte Reben Riesling Spätlese*
Oberkircher Winzer | Baden

ROSÉWEIN

Badnermaidli | Rosé Cuvée*
~ Spätburgunder & Regent ~
Oberkircher Winzer | Baden

ROTWEIN

Merlot*
Winzerkeller Hex vom Dasenstein | Baden

*enthält Sulfite **enthält Farbstoff ***Koffein ****chininhaltig

GREEN PLACE

FOOD

VORSPEISEN

Gepökeltes Schweinsbäckle
Kartoffel-Kürbis-Salat | Geröstete | Kürbiskerne

Mousse vom pochierten Seesaibling
Junger Lauch | Safranaioli | Thymian-Zitronen-Brösel

Orientalischer Couscous
Hummus | Gerösteter Blumenkohl | Cashewdressing | Granatapfel

HAUPTGÄNGE

Sauerbraten vom heimischen Rind
Glasierter Apfel-Rotkohl | Abgeschmälzter Kartoffelknödel

~Vegane~ Soft Tacos
Chili Sin Carne | Tomaten-Avocado-Salsa | Veganer Gewürzschmand
Gepickelte Zwiebeln

HALBZEITSNACK

Käseknacker vom Schwarzwälder Weiderind
Karamellisierte Senf Zwiebeln | Baguette-Brötchen

~Vegane~ Bratwurst
Karamellisierte Senf Zwiebeln | Baguette-Brötchen

DESSERTS

Bienenstich vom Blech | Vanillecreme | Karamellisierte Mandeln

Quitte ~Panna-Cotta & Gelee~ | Tonkabohnenganache

Haselnussmousse | Kirschen | Vanillesoße

NACH DEM SPIEL

Karamellisierter Kaiserschmarren
Apfelmus

1.PLATZ Caterer des Jahres 2024 powered by COOKING+ CATERINGINSIDE

1.PLATZ Caterer des Jahres 2025 powered by COOKING+ CATERINGINSIDE

Informationen zu den Allergenen erhalten Sie am Essenscounter.

FUSSBALL. KULINARIK.
ERLEBEN.

WILDPARKTASTE

HAUPTPARTNER

KLENERT WEINGUT
REGENERATIVER WEINBAU

PREMIUMPARTNER

Badische Backstub'

BOAR

B.PRO

KOPP WEINGUT

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

Segafredo ZANETTI