WILDPARKTASTE
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made by Traube Tonbach

abilis it.

WILDPARK CLUB

DRINKS & FOOD

KSC MEINE HEIMAT.

abilis if. | WILDPARK CLUB

DRINKS

SOFTDRINKS

Peterstaler Gourmet
Classic | Medium | Black Forest Still

Peterstaler
Apfelschorle

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

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Segafredo Kaffee**
Kaffee | Cappuccino | Espresso

*enthält Farbstoff **Koffein

abilis if. | WILDPARK CLUB

DRINKS

BIER

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

APERITIF

Aperol Spritz* ** ****
Aperol | Secco | Soda

SEKT

Cuvee Blanc Brut*
Weingut Kopp | Baden

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc II Edition*
Weingut Bergdolt Reif & Nett | Pfalz

Viogner*
Weingut Kopp | Baden

ROSÉWEIN

Rosé*
Weingut Kopp | Baden

ROTWEIN

Saint Laurent*
Weingut Bus | Pfalz

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

abilis it. | WILDPARKCLUB

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

Zweierlei vom Kalb
Rosa gegarter Tafelspitz | Geschmorte Kalbsbacke
Schnittlauch-Kürbisgnocchi | Blattspinat in Rahm | Kräftige Jus

Black Tiger Garnele ~Piri Piri~
Orecchiette | Halbgetrocknete Tomate | Kräuterpesto | Chili
Olivenöl

Dinkelrisotto
Geschmortes Wurzelgemüse | Tiroler Bergkäse | Rote Beete
Frische Kräuter

HALBZEITSNACK

Käseknacker vom Schwarzwälder Weiderind
Karamellisierte Senf Zwiebeln | Baguette-Brötchen

~Vegane~ Bratwurst
Karamellisierte Senf Zwiebeln | Baguette-Brötchen

DESSERTS

Mango Lassi Cake
Kokos-Mandel-Boden | Exotic-Soße | Joghurt-Hafer-Crumble

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