

*Wild- und Gänsebuffet
am 6. und 7. November*

Vorspeisen:

- Apfel-Linsensalat mit Schinken aus dem Tannenrauch
- hausgebeizter Lachs mit Salaten & Honig-Senf-Sauce
- Salat von Erdäpfeln und Gemüse mit Kräuter-Senf-Schmand
und Sous Vide Kalbshüfte
- herbstliche Blattsalate mit zweierlei Dressing, knackige Rohkostsalate,
nussiger Ruccolasalat weißer Balsamico, Baguette & Butter,

Suppe

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis

Hauptgänge

- knusprige Martinsgans auf Calvadosjus mit glasierten Äpfeln,
- gelackte Barbarieente mit Orangen gebraten und Johannisbeerjus,
- saftiges Wildragout in Portwein geschmort,
- zarter Hirschbraten in Preiselbeerjus, bunte Beilagenauswahl
mit hausgemachten Kartoffelknödeln, Butterspätzle
und feinen Semmeltalern,
saftigem Apfelrotkohl, herzhafter Rosenkohl und sahnigem Wirsing

Dessert

*winterlich gefüllter Backapfel mit Amaretto-Vanillesauce,
Gewürzflammerie mit Portweinzwetschgen,
feiner Pralinenschaum auf Rumtopfbeeren*

49,00 Euro Änderungen vorbehalten