

Gänse- und Wildbuffet

04./05./11./12. November

02360/ 99930

Vorspeisen:

- Apfel-Linsensalat mit geräucherter Entenbrust*
- Tranchen von hausgebeiztem Lachs mit Honig-Senf-Sauce auf Salaten*
- Salat von Erdäpfeln und Gemüsen mit Kräuter-Senf-Schmand und geräucherter Rinderhäfte*

*herbstliche Blattsalate mit Kartoffeldressing,
knackige Rohkostsalate, nussiger Ruccolasalat Brotkorb, Baguette und Butter*

Suppe

Gänsekraftbrühe mit eigener Einlage, Gemüse und Kräutern

Hauptgänge

- knusprige Martinsgans
auf Calvadosjus mit glasierten Maronen,*
- gelackte Barbarieente mit Orangen gebraten und Johannisbeerjus,*
- zarter Hirschbraten im eigenen Saft geschmort,*
- feines Wildragout in Preisselbeerjus, 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,
Schokoladenschaum auf Waldbeergrütze*

40,50 Euro

(Änderungen vorbehalten)