

# *Gänse- und Wildbuffet*

## *am 7./8. November*

*Beginn 18:30 Uhr*

### *Vorspeisen:*

- Apfel-Linsensalat mit gepökeltem Jungschweinrücken*
- Tranchen von hausgebeiztem Lachs mit Honig-Senf-Sauce auf Salaten*
- Salat von Erdäpfeln und Gemüse mit Kräuter-Senf-Schmand und geräucherter Rinderhüfte*

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

### *Suppe*

*Entenkraftbrühe mit Orangen-Grießnockerln, 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 Rumtopfbeeren*

*46,00 Euro*

*( Änderungen vorbehalten )*