



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)