

WILDBUFFET 2022

Euro 38,90

Änderungen vorbehalten, da wir nicht wissen, was uns vor die Flinte kommt.
Weitere Informationen finden Sie online in unserem Genusskalender!

Hausgemachter Waldorfsalat, Wildschinken und Damwildsalami,
Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen,
Feldsalat mit Granatapfeldressing,
Chinakohlsalat mit Paprikadressing,
Terrine vom Fasan mit Sherry und Sauce Cumberland,
Pastrami vom Wildschwein mit Tomatenmarmelade,
hausgemachtes Cranberry-Orangen-Brot

Cremesuppe von Waldpilzen und Wildessenz

Wildbratwürste mit Aroniachutney,
Kürbis-Wildlasagne,
Ragout vom heimischen Wild mit pochierter Rotwein-Birne,
Rücken vom Hirsch auf Rahmwirsing,
geschmorter Rehbraten und
Rouladen vom Wildschwein mit Schmorsauce,
Sauerbraten vom Hirsch nach Rheinischer Art mit Rosinensauce,
geschmorte Hasenkeulen mit Brombeerpfeffersauce auf Spitzkohl,
Apfel-Rotkohl und Rosenkohl mit Speckstippe,
hausgemachte Aprikosenklöße, Semmelklöße und Kartoffelkroketten

Rohmilchkäse von der Hofgemeinschaft Grummersort
mit Senfsaucen

Tobleronemousse,
Calvados-Apfelcrumble mit hausgemachter Vanillesauce und
Pavlova mit Mascarponecreme und Zwetschgenkompott

