

UNSERE WILDBUFFETS 2026

Donnerstag ab 18:30 Uhr
12. November

Freitag ab 18:30 Uhr
13. November

Samstag ab 18:30 Uhr
31. Oktober,
7., 14. und 21. November

Sonntag ab 12:00 Uhr
1. November
Sonntag ab 12:00 Uhr und ab 18:00 Uhr
8., 15. und 22. November

**Alle weiteren Informationen finden Sie im
Genusskalender auf unserer Internetseite:
www.landgasthaus-brueers.de
Wir freuen uns über Ihre Onlinebuchungen!**



Rehschinken und Wildsalami,
Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse und karamellisierten
Walnüssen,

Feldsalat mit Granatapfeldressing,
Waldorfsalat *neu gedacht*,
Chinakohlsalat mit Paprikadressing,
Pastrami vom Wildschwein mit Kürbiskompott,
Wildterrine mit Portwein und Sauce Cumberland,
hausgemachtes Cranberry-Orangen-Brot

Cremesuppe von Waldpilzen und Wildessenz

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

Kürbis-Cheese-Cake,
Calvados-Apfelcrumble mit Vanillesauce sowie
Pavlova mit Schokoladen-Mascarponecreme und
Zwetschgenkompott

Euro 46,90 pro Person

*Änderungen vorbehalten, da wir nicht wissen,
was uns vor die Flinte kommt.*