

Herzlich willkommen
zum Wildbuffet

Für Sie am Tisch serviert

*Klare Wildkraftbrühe
mit Einlage*

Vorspeisenbuffet

*Gebeizte Ofenlachswürfel
auf Wildkräutersalat mit Dill-Senf-Dressing*

*gerolltes Zucchincarpaccio
mit Wildschweinschinken, Olive und Ziegenkäse*

*rosa gebratener Rehrücken
mit Waldorfsalat*

Rote-Beete-Salat mit Fasan und Gänsebrust

Orangen-Feldsalat mit Walnussdressing und Wachteln

Hauptgangbuffet

*Wildschweintrüben mit Knoblauch-Kräuterkruste
am Buffet tranchiert, dazu Rotwein-Zwiebelsoße*

*Braten aus der Rehkeule „Förster Art“
mit Champignons, Möhren und Zucchini*

*Italienischer Farsumagru (Rollbraten)
von der Wildschweinschulter
auf Rahmwirsing*

Spare-Ribs vom Wildschwein

*Wildragout „Wilddieb“
mit Möhren und Waldpilzen*

*Barbarie-Enten, knusprig gebraten
auf Kürbis-Apfelgemüse mit Walnuss an Calvadosrahm*

Gebratenes vom Hasen an Wildsoße

*herbstliche Putenröllchen
mit Rote-Beete-Pesto und Rucola gefüllt, Speckrosenkohl*

Wildleber und Herz an Apfelrotkraut

Kartoffelklöße, Butterspätzle, Pfannenkartoffeln

Dessertauswahl