

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