

Herzlich willkommen
zum Wildbuffet

Für Sie am Tisch serviert

*Klare Wildkraftbrühe
mit Einlage*

Vorspeisenbuffet

*Vitello tonnato vom Hirsch
an Thunfischsoße und Kapern*

*Wildterrinen mit Rehrücken im Wirsingmantel
Sauce Cumberland*

*Hausgebeizter Wildschinken
an Kräutersalat mit Maronen, Weintrauben und Fetakäse*

Barbarie-Entenbrust an Waldorfsalat

Hauptgangbuffet

*Rollbraten von der Hirschkeule
gefüllt mit Wildkräuterfarce*

*Wildschweinrücken
mit Champignons und Rotweinsoße*

*Braten aus der Rehkeule
mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirnen und Rahmsoße*

*Hausgemachtes Wildschweingyros
mit Rotkrautsalat und Tzaziki*

*Wildente nach Art des Hauses
auf Apfelspalten an Calvadosrahm*

Gebratenes vom Hasen an Speckböhnchen

*Ofenlachsfilet mit Spekulatiuskruste
an Rahmwirsing mit Orangen*

*Wildleber und Herz „Berliner Art“
mit Sauerkraut und Röstzwiebeln*

*Kartoffelklöße, Butterspätzle,
Salzkartoffeln, Rösties und Rotkohl*

Dessertauswahl