

Hackstücks

Traditionelles Wild & Gänse Büffet

Mittwoch 23. November, Donnerstag 24. November,
Freitag 25. November & Samstag 26. November 2022
jeweils ab 18.00 Uhr

Wild - Vorspeisen

Terrine vom Hasen mit Preiselbeer-Chutney
Pastete vom Reh mit Feigen-Konfit
Flugentenbrust auf Apfel-Birnen-Relish
Gänseleberpralinen mit Portwein & Pumpernickel
Schinken vom Jungbock mit Marillen-Ragout
Hirschrückenmedaillons mit frischen Früchten
Knusper-Kaninchenfilet auf Rote Bete Carpaccio

Vorspeisen von Baumüllers Fischhof

Genießen Sie eine Auswahl von
handfiletierten, geräucherten Fischen,
pikant und raffiniert zubereitet
mit Meerrettich, Honigsensauce
und Dill-Gurken-Relish

Hauptspeisen

Gänsebraten mit glacierten Maronen und Bratapfel
Braten vom Junghirsch in eigener Sauce
Rehragout mit kleinen Wiesenchampignons
Hirsch-Nüßchen Saltimbocca mit Aprikosen
Flugente an fruchtiger Orangensauce
Medaillons vom Rehbock mit Backpflaumensauce
Hirschmedaillons mit Birnenspalten und Gorgonzola
Bratwurst vom Reh, Krakauer vom Wildschwein
Cordon bleu vom Wildschwein

Suppen

Rahmsuppe von heimischem Wild
mit kleinen Pfifferlingen
und Calvadosschaum

Consommé von der Gans
mit Aromaten von Orangen, Rosmarin & Schalotten
dazu schwäbische Flädle

Beilagen

Mandelbroccoli, Rahm-Rosenkohl,
Apfelrotkohl, Butterspätzle, Kroketten
Semmelknödel, polnische Kartoffelklöße, Apfelmus
Großes Salatbüffet mit verschiedenen Dressings

Dessert

Lebkuchen-Tiramisu
gebackene Apfelbeignets mit Zimtschaum
Blaubeer-Butter-Tarte
Krokant-Topfenknödel mit Zwetschgen-Kompott
Orangen-Crème-Brûlée
Marillen-Kompott unter der Schokohaube
Bunter Obstsalat mit Vanillerahm

Eisbüffet mit verschiedenen Saucen

pro Person 55,00 €

(Änderungen vorbehalten)



HACKSTÜCKS
Wild & Gänsebüffet

