

Hackstücks

Traditionelles Wild & Gänse Büffet

Mittwoch 22. November, Donnerstag 23. November,
Freitag 24. November und Samstag 25. November 2023
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
Coq au vin vom Wildhasen
Flugentenbrust mit Orangensauce
Rehmedaillons mit Äpfeln, Walnüsse in Calvados
Bratwurst vom Reh, Krakauer vom Wildschwein
Cordon bleu vom Wildschwein

Suppen

Rahmsuppe von heimischem Wild
mit kleinen Pfifferlingen
und Calvadosschaum

Consommé von der Ente
dazu mit Ente, Karotten und Schalotten
gefüllter Teigtasche

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
Orangen-Crème-Brûlée
Marillen-Kompott unter der Schokohaube
Bunter Obstsalat mit Vanillerahm

Eisbüffet mit verschiedenen Saucen

pro Person 56,90 €

(Änderungen vorbehalten)



HACKSTÜCKS
Wild & Gänsebüffet

