

# *Hackstücks*

## Traditionelles Wild & Gänse Büffet

Mittwoch 20. November, Donnerstag 21. November,  
Freitag 22. November und Samstag 23. November 2024  
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  
Filet vom Wildhasen 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 Backpflumen  
Coq au vin von der französischen Flugente  
Filet vom Wildhasen in Preiselbeerjus  
Rehmedaillons mit Rahm von der Schattenmorelle  
Burger vom Reh mit Rotkraut & Camembert  
Cordon bleu vom Wildschwein

### *Suppen*

Rahmsuppe von heimischem Wild  
mit kleinen Pfifferlingen  
und Calvadosschaum

Consommé von der Ente  
mit eigener Einlage, Karotten, Schalotten  
und gebackener Grissini

### *Beilagen*

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

### *Dessert*

Spekulatius-Tiramisu  
gebackene Apfelbeignets mit Zimtschaum  
Türmchen von Valrhona Schokolade  
Krokant-Topfenknödel  
Orangen-Crème-Brûlée  
Marillen-Kompott unter der Schokohaube  
Bunter Obstsalat mit Vanillerahm

Eisbüffet mit verschiedenen Saucen

pro Person 61,90 €

(Änderungen vorbehalten)



**HACKSTÜCKS**  
*Wild & Gänsebüffet*

