

Herzlich willkommen
zum Wildbuffet

Vorspeisenbuffet

Consommé vom Fasan
mit Einlage

Flammlachs vom Brett

Carpaccio von roter und gelber Beete
mit Wildschweinschinken, Rucola und Ziegenkäse

rosa Gebratenes vom Hirsch, Reh und Rind
an Feldsalat mit Kartoffel-Senf-Dressing

Rotkrautsalat mit Orangen und gerösteten Walnüssen

Linsensalat mit Paprika und Gurken

bunte Blattsalatkomposition mit zweierlei Dressing

Hauptgangbuffet

hausgemachte Roulade vom Hirsch

Wildragôut „Förster Art“
mit Champignons und Möhren

Braten aus der Wildschweinkeule
mit Waldpilzen und Preiselbeerbirne

Spare-Ribs von Hirsch und Wildschwein „American Style“
mit Barbecue-Honigsoße

Auswahl von Gans und Ente
an Calvadosapfel und Orangensoße

gebratene Fasanenbrust und Hirschleber
auf Champagnerkraut

Kiok - Maispoullarde
mit herbstlichem Kürbisgemüse
Käsesoße und Bandnudeln

Apfelrotkohl, Rahmwirsing
Kartoffel-Möhren-Lauch-Gratin
Kartoffelklöße, Spätzle, Salzkartoffeln

Schwarzwäldercreme mit Rum und Kirschen
Heidelbeer - Mascarpone - Creme
Eisbuffet mit heißen Punschpflaumen