

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 - Maispoularde  
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