



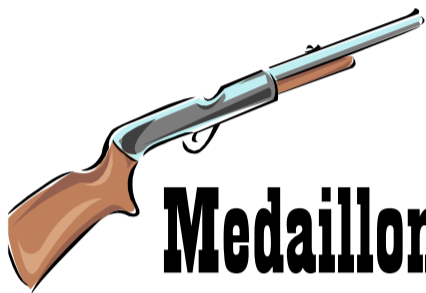
# Sonntag, 10. November 2024

## Gourmet-Wildbuffet



Wir starten um 17:30 bis ca 20:30 Uhr  
Sie erwarten hausgemachte Wildspezialitäten!

**Wildessenz mit Kräuterfädele (am Tisch serviert)**



### Vom Buffet:

**Medaillons aus der Rehkeule in Cranberry-Cassis-Sauce,  
Braten aus der Dammhirschkeule, Rehragout  
Wildschweinrücken auf Waldpilzragout in Rahmsauce,  
Pulled Pork vom Wildschwein im Frühlingsrollenteig,  
Wildfrikadelle auf Rahmwirsing,  
Kartoffelpüree, Kartoffel-Grieß-Klöße, Serviettenknödel, Spätzle  
Speckböhnchen, Rosenkohl, Rotkohl und  
knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings**

### **Buntes Dessertbuffet**

**Herrencreme, verschiedene Mousses, Eis mit heiß,...**

Für alle, die einen Wildfan begleiten aber selber keiner sind,  
sprechen Sie uns an und wir finden gemeinsam eine Lösung.



**Pro Person: 42,80 Euro**

**Kinder: Für jedes Lebensjahr 2,- bis einschließlich 11 Jahren,  
ab 12 Jahren wird voll berechnet.**



**Wir bitten um Tischreservierung!!!**