

## Gan(z)s schön Wild

### Vorspeisen

**Hasenterrine an Cranberry Confit**  
mit Haselnüssen angerichtet an pflückfrischem Feldsalat

**Geräucherte Barbarie Entenbrust**  
auf Gurken- Wasabi- Salat

**Datteln im Speckmantel**  
mit Sherry Düften auf mariniertem Rucola und Tomatenwürfeln

**Bardierte Backpflaumen**  
in Portwein

### Suppe

**Klare Ochschwanzsuppe**  
mit Chesterstangen

### Hauptgerichte

**Knuspriger Gänsebraten "Brust und Keule"**  
- am Buffet tranchiert -  
dazu Gänsesauce, glacierte Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

### Frisch von unseren Show - Köchen zubereitet

**Mais- Poulardenbrust**  
mit Shitake Pilzen in Kerbelrahm, dazu winterliches Marktgemüse und  
gebackene Kartoffeltaler

**Edles Wildgulasch**  
in eigener Sauce mit Preiselbeeren und Waldpilzen,  
dazu Mohnspätzle

**Gebratene Meerbrasse**  
in einer Rahmsauce von Dill und Nordseekrabben,  
dazu Butterkartoffeln

### Vegetarisch

**Gebackener Schafskäse "Saganaki"**  
mit Oliven und roten Zwiebelringen  
angerichtet auf einem Beet von chinesischem Senfkohl und Petersilienwurzeln

### Salatbuffet

**Winterliche Salatauswahl**  
mit klaren und gebundenen Dressings

**Curry- Geflügel- Salat "Tandoori"**  
mit Früchten, Champignons und Thaispargel

### Brot

**Gemischte Minibrötchen und Baguettes**  
mit Kräuterquark, Griebenschmalz und Tomaten- Chili- Marmelade

### Dessert

**Hausgemachte Mousse Spezialitäten**  
mit feinen Fruchtpurees

**Gebackene Apfelküchlein**  
mit Zimt & Zucker

**Rote Beerengrütze mit Zitronenmelisse**  
mit Vanillesauce

**Winterlicher Eisgenuss**  
mit frischem Schlagrahm