

## Gan(s)z schön Wild

### Vorspeisen

#### **Hasenterrine an Cranberry Confit**

mit Haselnüssen, angerichtet an pflückfrischem Feldsalat

#### **Geräucherte Barbarie Entenbrust**

auf Gurken-Wasabi-Salat

#### **Datteln im Speckmantel**

mit Sherrydüften auf mariniertem Rucola  
und Tomatenwürfeln

#### **Bardierte Backpflaumen**

in Portwein

#### **Klare Ochschwanzsuppe**

mit Chesterstangen

### Hauptgerichte

#### **Knuspriger Gänsebraten "Brust und Keule"**

dazu Gänsesauce, glacierte Maronen,  
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

### Von der Frontcooking-Station

#### **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

#### **Gemischte Minibrötchen und Baguettes**

mit Kräuterquark, Griebenschmalz  
und Tomaten-Chili-Marmelade

## **Desserts**

**Hausgemachte Mousse Spezialitäten**  
mit feinen Fruchtpürees

**Gebackene Apfelküchlein**  
mit Zimt & Zucker

**Rote Beerengrütze mit Zitronenmelisse**  
dazu Vanillesauce

**Winterlicher Eisgenuss**  
mit frischer Schlagsahne