

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