

Gan(z)s schön Wild

16.11.2019

Vorspeisen

Rosa gegrillte Entenbrust
an Portwein- Schokoladen- Sauce

Saftige Honigmelone
mit Hirschschinken

Gegrillte Feigen im Speckmantel
mit Sherry Düften
auf mariniertem Rucola und Tomatenwürfeln

Bardierte Backpflaumen
in Portwein

Suppe

Cremiges Waldpilzsüppchen
mit Eichelschwein- Speck- Crostinis

Hauptgerichte

Knusprige Martinsgans
- am Buffet tranchiert -
dazu Glühweinsauce, glacierte Maronen, Apfel- Feigen- Rotkohl
und Kartoffelklöße

Medaillons vom Ruhrtaler Freilandschwein
auf Shiitake Pilzen in Kerbelrahm,
dazu winterliches Marktgemüse und
Linguine

Ragout vom regionalen Rotwild

in eigener Sauce mit Preiselbeeren und Waldpilzen,
dazu Speckrosenkohl und Butterspätzle

Von der Front Cooking Station

Gegrilltes Schwertfischfilet

an einer Rahmsauce von Dill und Nordseekrabben,
dazu gebackene, violette Kartoffeln

Vegetarisch

Gebackener Ziegenkäsetaler

auf Apfel- Trauben- Salat
und gerösteten Kürbiskernen

Salat

Winterliche Blattsalate

mit Sauerrahm- Kartoffel- Vinaigrette

Chili- Garnelen- Salat

mit fruchtig pikanter Note

Brot

Gemischte Minibrötchen und Baguettes

mit Kräuterquark, Griebenschmalz
und Tomaten- Chili- Marmelade

Dessert

Hausgemachte Mousse Sinfonie
mit feinen Fruchtpürees

Apfel Beignets
mit frischem Beerenkompott
und Zimt & Zucker

Rum Rosinen Eis
Cremiges Eis in Rum und eingelegten Rosinen