

Hasensilvester 2015

Großes Jagdbuffet

zum Ausklang der Jagdsaison am 23. Januar 2015

Rehcarpaccio an Apfel-Rotkohlsalat mit Walsnüssen

frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings,

Rehessenz mit Backpflaumenterrine und Pistazienklößchen

Wildrahmsuppe nach Förster Art eine Spezialität des Küchenmeisters

Feines Ragout von der Wildschweinschulter in Calvadosauce

Rehragout in Williams Christ

Gefüllte Rehschulter mit Steinpilz-Birnenfüllung

Rehbitkis in Schwammerlsauce

Hasenkeule in Burgunder

Fasanenbrüstchen im Haselnussmantel

Minutenroulade vom Hirschkalbsfricandeau

Hirschkalbsmedaillons mit pikanter Heidelbeerkruste

Wildschwein-Sauerbraten mit glaciertem Backobst

Rehnüsschen mit Apfel-Walnusskruste

Mousse au Chocolat von Belgischer San Felipe Schokolade

Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce

Fruchtsalat von exotischen Früchten

Preis pro Person 26,90