



Herbstbuffet

Vorspeisen

Räucherfischauswahl und Sahnemeerrettich
Matjessalat
Rosa gebratene Entenbrust mit Preiselbeeren
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan und rohen Pilzen
Anti-Pasti
Auswahl von Rohkostsalaten
Mit Oliven, Vital-Körner, Fetakäse, Croûtons, Mais, Kürbis
Dressingauswahl

Suppe

Kürbiscrèmesüppchen

Warme Gerichte

Hirschkalbsbraten mit Wacholderrahmsoße
Wildgulasch mit Pilzen
Zanderfilet mit Kräuterrahmsoße
Kürbisgnocchis
Gemüseauswahl, Nussspätzle, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Dessertvariationen



**Mittwoch ab 18:00 Uhr
am 23. Oktober 2024**

zum Preis von € 35,50 pro Person - inklusive Aperitif -