



# FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

## WILDBUFFET 2024

### SUPPE

**Kürbiscrèmesuppe** | geröstete Kürbiskerne | Kernöl

\*

### VORSPEISEN

**Herbstliche Gartensalate** | Gurke | Tomate | Auswahl an Dressings & Toppings

**Eingelegter Gewürzkürbis** | **Couscous-Salat** | Kürbis | geröstete Cashewnüsse

**Wildsalat** | Waldpilze | rote Bete

**Hausgemachte Wildsülze** | Remoulade

**Hirschrücken · rosa gebraten** | Preiselbeeren

**Hirschpastete** | **Rehterrine** | Wacholderbeeren | Salbei

**Fasanenterrine** | Pistazien

**Tranchen von der Gänsebrust** | Cumberlandsauce

\*

### HAUPTSPEISEN

*Am Buffet tranchiert:*

**Rothirschrücken · rosa gebraten**

in Kräutern | eigene Wildjus & Cranberrysauce

\*

**Hirschbacken · in Merlot geschmort**

**Wildragout** | frische Waldpilze | Preiselbeeren

**Hausgemachte Wildbratwurst** | Rahmwirsing | **Lachsfilet** | Kürbis-Kräuter-Ragout

**Hausgemachte Kürbis-Wild-Lasagne**

Schupfnudeln | Haselnussspätzle

Speck-Rosenkohl | Apfelrotkohl | Kartoffel-Kürbis-Gratin

\*

### DESSERTBUFFET

**Kaiserschmarrn** | **Topfenknödel** | **Zwetschgenkompott** | Vanillesauce

**Rosmarin-Crème Brûlée** | **Panna Cotta** | eingelegte Rumfrüchte

\*

### KÄSE

**Köstliche Auswahl · mit Spezialitäten vom Käseveredler Kober aus Itzehoe**

Feigensenf | verschiedene Brotsorten & Landbutter

Jeden Sonntag ab 17.30 Uhr

*Pro Person 45,00*

*Kinder 2,90 je Lebensjahr*

Wir freuen uns auf eine rechtzeitige Reservierung.

04503-80 20