FUCHSBAU
Romantik Hotel · Restaurant · SPA
★★★★

WILDBUFFET 2026 | 2027

SUPPE

Kürbiscrèmesuppe | geröstete Kürbiskerne | Kernöl

*

VORSPEISEN

Hausgemachter Rotkrautsalat · mit Preiselbeeren verfeinert
Eingelegter Gewürzkürbis | Honig | geröstete Kürbiskerne
Marinierter Salat vom heimischen Wild | Rote Bete | Waldpilze
Hausgemachte Wildsülze · im Weckglas | Remoulade
Hirschrücken · rosa gebraten | Cumberlandsauce
Geräucherte Entenbrust | Spitzkohlsalat mit Orange | karamellisierte Haselnüsse
Feldsalat | Feigen | Walnüsse | Ziegenkäse-Perlen
Blattsalate | Gurke | Tomate | Himbeer- & Balsamico-Dressing
Jägerpastete – fruchtige Leberpastete | Dörrzwetschgen | Pilze
Rote Bete-Carpaccio | Blue Cheese | Balsamico-Reduktion
Hirschpastete – gebeizte Hirschkeule | Haselnüsse | Austernpilze

*

HAUPTSPEISEN

Am Buffet tranchiert:
Rothirschrücken · rosa gebraten | in Kräutern | eigene Wildjus | Cranberrysauce

*

Wildschweinbäckchen · in Merlot geschmort
Glacierte Rehkeule | frische Waldpilze | Preiselbeeren
Brust von der Bauernente | getrüffeltes Wirsinggemüse in Rahm
Lachsfilet | Kürbis-Kräuter-Ragout
Hausgemachte Kürbislasagne | Kürbis-Kartoffel-Gratin
Rosenkohl in Nussbutter | Haselnuss-Spätzle | Apfelrotkohl
karamellisierte Kartoffeln

*

DESSERTBUFFET

Kaiserschmarrn | **Mini-Germknödel in Mohnbutter** | **Zwetschgenkompott** | Vanillesauce
Mascarpone-Gewürzäpfel | **Zimt-Crème Brûlée**

*

KÄSE

Köstliche Auswahl · mit Spezialitäten vom Käseveredler Kober aus Itzehoe
Feigensenf | verschiedene Brotsorten & Landbutter

Jeden Sonntag ab 17.30 Uhr
Pro Person 49,80 | Kinder 2,90 je Lebensjahr

Wir freuen uns auf eine rechtzeitige Reservierung.
04503-80 20

ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

Fuchsbau – Landleidenschaft nah am Meer.
www.fuchsbau.com

Inklusivpreise in Euro pro Person