



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA



DAS WILDBUFFET 2022

Rotkohl-Crèmesüppchen | Zimtcroûtons

*

Herbstliche Gartensalate

Eingelegter Gewürzkürbis | Blaukrautsalat mit Heidelbeeren

*

Geräucherte Entenbrust | Friséesalat | fruchtiges Chutney
Fruchtige Leberpastete vom Damhirsch | Dörrozweitschgen | Preiselbeeren

Hirsch-Galantine | Steinpilze

Wild-Sülze | Remouladensauce

Hirschrücken · rosa gebraten | Preiselbeeren

*

Am Buffet tranchiert:

Hirschkarree

eigene Wildjus & Cranberry Sauce

*

Wild-Edelragout | frische Waldpilze | Preiselbeeren

Hausgemachte Wildbratwurst | Wirsing in Rahm

Filet vom Wildlachs | Kürbis-Kräuterragout

Hausgemachte Kürbis-Wildlasagne

Schupfnudeln | Rosenkohl

Honig-Orangen Rotkohl | Kürbis-Kartoffelgratin | Haselnussspätzle

*

Schokoladen-Macadamianuss-Brownie

Topfenknödel | Zwetschgenkompott

Rosmarin-Crème Brûlée

Marzipan-Panna Cotta | Zwergorangenkonfit

*

Käseauswahl aus der Backensholzer Hofkäserei | Feigensenf | Brot & Landbutter

Jeden Sonntag ab 17.30 Uhr.

Pro Person 38,80

Wir freuen uns auf eine rechtzeitige Reservierung.

04503-80 20