

# *Wild Brunch*

## *Sonntag, 13. Oktober 2024, ab 11.30 Uhr*

Wildpastete mit geräucherter Entenbrust und Sauce Cumberland

Roastbeef vom Hirsch auf Waldorffsalat

Wildfang-Rotgarnele auf süß-saurem Ratatouille

Rote Rüben Mousse mit Kren im Glas



Sellerie-Apfelcremesuppe mit Croutons

Klare Wildbouillon mit Sherry und Wildpofesen



Rosa gebratener Wildschweinrücken im Speckmantel mit Portweinkirschen

Hirschschnitzel in der Mandelpanade

Geschmorte Hasenkeule in Cognacrahmsauce

Wildragout in Wurzelgemüsesauce

Wildlachsfilet in Kräuterbutter

Steinpilz-Tortellini in Rahmsauce mit Grana Padano



Rotkraut +++ Rahmkohl +++ Herbstliches Gemüse +++

Serviettenknödel +++ Kroketteen +++ Petersilerdäpfeln



Birnen-Walnussstrudel mit Nougatsauce

Rehrücken

Kürbis-Pie im Glas