



Hubertusmenü

EINBLICK IN DAS HUBERTUSMENÜ



FINGERFOOD

- Feine Wildpraline
- Flammkuchen mit Wildschweinschinken, Rucola und Nüssen



1. GANG

Hirschgoulaschsuppe trifft auf winterlichen Feldsalat mit Tranche vom Wildgeflügel und Preiselbeer-Risotto



2. GANG

Zartes Wildragout auf Zucchini-Kürbis-Nudeln



3. GANG

Im Heu gegarte Rehkeule mit Pilzen und feiner Wildschweinroulade mit Spitzkohl an Thymian-Kartoffel-Plätzen



4. GANG

Variation von Schokolade mit Holunder

Erleben Sie die köstliche Vielfalt unseres Hubertusmenüs – in vier harmonisch aufeinander abgestimmten Gängen, inspiriert von Wald, Wild und herbstlicher Natur.

65,00 € pro Person

*Inkl. Aperitif,
2 Gläser Wein
und Digestif*

**Nur mit Reservierung
möglich –
Änderungen unter
Vorbehalt**

