



# FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

## WILDBUFFET 2025

### SUPPE

**Kürbiscrèmesuppe** | geröstete Kürbiskerne | Kernöl

\*

### VORSPEISEN

**Hausgemachter Rotkrautsalat · mit Preiselbeeren verfeinert**

**Eingelegter Gewürzkürbis** | Honig | geröstete Kürbiskerne

**Marinierter Salat vom heimischen Wildschaf** | 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** | getrüffelt Wirsinggemüse in Rahm

**Lachsfilet** | Kürbis-Kräuter-Ragout

**Hausgemachte Kürbislasagne** | Kürbis-Kartoffel-Gratin

Rosenkohl in Nussbutter | Haselnuss-Spätzle | Apfelrotkohl

karamellisierte Kartoffeln

\*

### DESSERTBUFFET

**Kaiserschmarrn** | hausgemachter Apfelstrudel | 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 48,00 | Kinder 2,90 je Lebensjahr*

**Wir freuen uns auf eine rechtzeitige Reservierung.**

**04503-80 20**