



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

WILDBUFFET 2026

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