

Zum Grünen Kranz

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,
wir wünschen Ihnen schöne und schmackhafte Stunden in unserem Hause.

Buffetauswahl zum Wild - Brunch am 18. Oktober 2026

(Kleine Änderungen behalten wir uns vor)



Die dargestellte Menüauswahl dient
als Vorgeschmack und Orientierung.
Die finale Speisenauswahl wird noch
variieren!

Vorspeise

Schaumburger Hochzeitssuppe
Rahmsuppe von Pfifferlingen

*

Hausgebeizter Lachs, Hirschterrine
Blattsalat mit gebackenen Champignons & Baguette

Wildauswahl zum Hauptgang

Keule von: Hirschkalb, Wildschwein-Frischling, Reh, Känguru
Medaillons vom Wildschwein, Hasenspieß Hubertus
Hirschsteak, Mini-Wildburger, Wildroulade
Wildragout mit beschwipster Birne und Preiselbeere

Beilagen, Gemüse- & Pilz - Variationen

Salzkartoffeln, Mini-Kartoffelklöße
Kürbiströsti, Herzoginkartoffeln

*

Rahmwirsing, Rotkohl, Rosenkohl, Mandelbroccoli
Kräuterseitlinge, Pfifferlinge, Waldpilze, Austernpilze
Rotweinsauce

Dessert

Joghurtcreme mit Sanddorn, Schokoladencreme,
Crème Brûlée, Walnuss-Birnen-Muffin



Preis pro Person 47,90 €

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit.
Liebe Grüße Stephanie und Frank May sowie vom gesamten Team.