



MENÜ

WILD EVENT · 24. OKTOBER 2026

APÉRO BUFFET

Gemügesticks, ungarische Mini-Langos,
Ofenlauch, zwei Mini-Gebäcke
Cocktailsauce, Tatarsauce

AMUSE-BOUCHE

Randen-Ravioli
Ziegenkäsefüllung, karamellierte Baumnüsse

KALTE VORSPEISE

Hirsch-Tatar
Wachtelei, Antipasti, Belper Knolle

WARME VORSPEISE

Feldhasenrücken-Filet
Thymianjus, Petersilienwurzelpüree, Randentatar,
Limoncello-Vinaigrette

HAUPTGANG

Reh Rack
Trüffelrahmsauce, Selleriepüree, panierte grüne Bohnen
im Speckmantel, Butterschaum

DESSERT

Lauwarmer Apfelkuchen vom Küchenchef
Vanillesauce, Beeren