

# *Feinschmecker Büffet*

## **Vorspeisen**

Auswahl deutscher Schinkenspezialitäten vom Baum

\*\*

Carpaccio vom Wildschweinbraten mit Champagner-Senf-Vinaigrette  
und sautierten Winter-Pilzen

\*\*

Geräucherte Entenbrust an Mausohrensalat in Blütendressing

\*\*

Salat von Petersiliewurzeln mit Nordseekrabben

\*\*

Geräucherte kulinarische Köstlichkeiten aus Fluss und Meer

\*\*

Großer Brotkorb mit Kräuterbutter

## **Zwischengang**

Sauerbratensuppe mit Kräuterklößchen und gerösteten Mandeln

## **Hauptgänge (jeweils zwei zur Auswahl)**

Spanferkelrücken auf einer Soße von bayrischem Senf mit gebratenen Serviettenknödeln

\*\*

Wildschweinrücken auf Schoko-Pfeffer-Kirschsoße,  
dazu servieren wir Trüffelspätzle und Apfel-Rotkohl

\*\*

Seeteufel im Krautwickel in einer Soße von rotem Pfeffer mit Basmati-Reis

\*\*

Rotbarschfilet in Vanille-Specksoße mit Wirsing und Salzkartoffeln

## **Desserts (jeweils drei zur Auswahl)**

Pralinen-Eis-Parfait mit Schokoladen-Mandel-Haube

\*\*

Spekulatius-Mousse mit Zimt-Zwetschgen

\*\*

Westfälische Götterspeise mit Pumpernickel und Schokoraspeln

\*\*

Auswahl deutscher Käsespezialitäten mit ofenfrischem Brot und Butter

**39,50 €**