

W
I
L
D
&
G
Ä
N
S
E



all inclusive
Herbstbuffet
mit Wild & Gans



20. & 27. Oktober
03. & 10. & 16. &
17. & 23. & 24. &
30. November
01. & 07. & 08. &
14. & 15. & 21. & 22.
Dezember
ab 19 Uhr

W
I
L
D
&
G
Ä
N
S
E

Herbstbuffet

mit heimischen Wild
Kürbiscrème vom Hokkaidokürbis

Strauchtomaten mit Mozzarella
Anti Pasti Auswahl mit Ruccola
Räucherfischvariationen
an Senfdillsauce

knusprige Gänsekeule
an Walnuß-Orangensauce

Wildgoulasch mit
gebratenen Waldpilzen

Rehkeulenbraten mit Rotweinbirne

Wildschweinkeulenbraten

an Spekulatius-Preisselbeersauce

Rinderhüftsteaks mit Kräuterkruste

Steckrübengemüse mit Karotten

Spitzkohl-Champignon Gemüse

hausgemachtes Apfel-Rotkraut

Speck-Bohnen Gemüse

Butterspätzle, Kartoffelknödel,

gratinierte Sahnekartoffeln

winterliche Blattsalate mit

Himbeervinaigrette

große Dessertauswahl

32,40 EUR pro Person

incl. König Pils vom Faß,

Weiß- & Rotwein & Mineralwasser

(19:00 - 21:00 Uhr)

Hotel Meiners

Dorfstrasse 17

26209 Hatterwüstring

Tel.: 0 44 81 / 92 70 0

Fax: 0 44 81 / 92 70 31

Infos: www.hotel-meiners.de

E-Mail: info@hotel-meiners.de



...einfach buchen!
www.hotel-meiners.de