



all inclusive
Herbstbuffet
mit Wild & Gans



16. & 23. & 30.
Oktober
6. & 13. & 20. & 26.
& 27. November
03. & 04. & 10. &
11. & 17. & 18.
Dezember
ab 19 Uhr

W **Herbstbuffet**
I mit heimischen Wild
L Kürbiscreme vom Hokkaidokürbis
D Strauchtomaten mit Mozzarella
& Anti Pasti Auswahl mit Ruccola
& Räucherfischvariationen
an Senfdillsauce
knusprige Gänsekeule
an Walnuß-Orangensauce
Wildgoulasch mit
gebratenen Waldpilzen
Rehkeulenbraten mit Rotweinbirne
Sauerbraten vom Wildschwein
an Spekulativ-Preisselbeersauce
Rinderhüftsteaks mit Kräuterkruste
Marzipan-Schmoräpfel
Rosenkohl mit Speckstippe
hausgemachtes Apfel-Rotkraut
deftiges Bohnengemüse
Butterspätzle, Kartoffelknödel,
gratinierter Sahnekartoffeln
winterliche Blattsalate mit
Himbeervinaigrette
große Dessertauswahl
39,50 EUR pro Person
incl. König Pils vom Faß,
Hauswein & Softgetränke
(19:00 - 21:00 Uhr)

N Hotel Meiners
Dorfstrasse 17
26209 Hatterwisting
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