

W
I
L
D
&
G
Ä
N
S
E



all inclusive
Herbstbuffet
mit Wild & Gans



19. & 26. & 31. Okt.
02. & 09. & 15. &
16. & 22. & 23. &
29. & 30. Nov.
06. & 07. & 13. &
14. & 20. & 21.
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 Rotweibirne
Sauerbraten vom Wildschwein
an Spekulatius-Preisselbeersauce

Rinderhüftsteaks mit Kräuterkruste
Steckrübengemüse mit Karotten

Rosenkohl mit Speckstibbe
hausgemachtes Apfel-Rotkraut
deftiges Bohnengemüse

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