



Hünerbein's Gänsebuffet

am 15. November 2025 von 18 bis 21 Uhr

Suppe

Rinderkraftbrühe

mit feinen Klößchen, Eierstich und Gemüsestreifen

Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio

mit karamellisierten Walnüssen und gratiniertem Ziegenkäse

Variation von Terrinen & Pasteten

mit winterlichen Gewürzen

Zart aufgeschnittene Entenbrust

mit Feldsalat und Preiselbeer-Chutney

Hauptgerichte

Gänsevariation

zarte Gänsebrust und geschmortes Gänseragout
mit karamellisiertem Bratapfel und einer feinen Orangenrahmsauce

Beilagen

Butterspätzle, Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln
dazu saisonales Gemüse wie Mandelbrokkoli, Karotten, Blumenkohl, Rosenkohl
und feinsten Apfelrotkohl

Tagliatelle mit gebratenen Pilzen, roten Tomaten
und hausgemachtem Kräuter-Pesto



Dessert

Hünerbein's Minis

Eine süße Auswahl zum Probieren

Mousse au Chocolat

Cremig und luftig, ein Genuss für Schokoladenliebhaber

Joghurt-Quark-Creme

auf einem fruchtigen Bett aus Waldbeeren-Grütze

Crème Brûlée

mit knuspriger Zuckerkruste und zart schmelzendes Inneres

39,00 € pro Person

Kinder bis 5 Jahre 0,00 € von 6 bis 12 Jahre 19,50 €

Telefon: 05402 99040

E-Mail: kontakt@huenerbeins-posthotel.de

