



# Hünerbein's Gänsebuffet

am 14. November 2026 von 18 bis 21 Uhr

## Suppe

### Rinderconsommé

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 Bratpfel 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 12 Jahre 50%

Telefon: 05402 99040

E-Mail: [kontakt@huenerbeins-posthotel.de](mailto:kontakt@huenerbeins-posthotel.de)

