

# Wild auf Wild

**Sa 21. Oktober 2023**  
18 Uhr Einlass, Essen ab 19 Uhr

**Ausgesuchte Wildspezialitäten vom Buffet**  
... frisch zubereitet

## Speisenkarte



kalt geräucherter Wildschweinschinken

Rehcarpaccio mit Wildkräutersalat

Wildconsommé

mit herzhafter Fleischeinlage von Hirsch & Wildschwein

-----  
geschmorte Hirschkalbs Keule in Wacholderrahm

Tournedos vom Hirschkalb auf Rotweinglace

-----  
Klassisches Wildschweinragout

gebratene Wildschweinkeule „Hubertusschmaus“

-----  
Rehkeule „Försterinnen Art“ mit Pfifferlingen

Reh-Cordon-bleu mit Gorgonzola und Wildschweinschinken

-----  
Damhirschkeule an Cranberry-Sauce

Damhirschroulade mit roter Zwiebelmarmelade

-----  
Williams Christbirne mit Preiselbeeren, Rotkohl mit Pfiff, Sahne-Spitzkohl, Speckrosenkohl

-----  
rohe Siegerländer Klöße, Kartoffel-Rösti, Spätzle, Kartoffelgratin

-----  
Schmorapfel mit Rotwein-Zimt Sauce

Vanilleeis mit heißen Kirschen

*p.P. € 75,00 incl. Rotwein/Weißwein/Bier/Alkohlfreies*



### Vorbestellung / Tischreservierung

am liebsten persönlich  
unter 02732 82396  
oder 0175 4134741



Ilsen-Brauerei  
In den Erlen 29 | 57223 Kreuztal-Littfeld  
info@ilsen-brauerei.de  
www.ilsen-brauerei.de