



WALD- & WILD-WOCHEN

# WIR VERABSCHIEDEN EINEN WUNDERVOLLEN SPÄTSOMMER UND FREUEN UNS AUF EINE WILDE ZEIT MIT IHNEN.

Ob bei Ihnen zu Hause oder in der einzigartigen Atmosphäre im Rheinloft, das wir exklusiv für Sie als Caterer betreiben. Dort können Sie von einer Küchenparty bis zum exklusiven 7-Gänge-Menü mit 10 bis 200 Gästen feiern.

Für die nächsten Wochen werden wir uns vor allem herbstlichen und winterlichen Zutaten widmen: Portulak, Pastinake, Kürbis, Tompinambur, Schwarzwurzel, Nüsse, Äpfel, Zimt, Beeren, Wild, Trüffel, Morchel, Judasohr und Grünkohl.

*Lassen Sie sich überraschen.*

# Fingerfood

« Tranche von geräucherter Wachtelbrust  
mit Chutney von gelben Moltebeeren »

*3,80 €*

« Wildfrikadellen »

*3,10 €*

« Selbst gebeizte Organgenlachspraline »

*3,80 €*

« Kandierte Kürbispraline mit altem Balsamico »

*2,60 €*

« Quiche mit Steinpilzen, Austernpilzen und Pfifferlingen »

*3,80 €*

« Dessertvariation / 3 Teile »

*6,50 €*

# Winter-BBQ *39,00 € / Pers.*

« Wildschwein-Burger „Wilde Wutz“ mit mariniertem Rotkraut, Kürbisrelish, Feldsalat »

« Wildbratwurst von Rot- und Damwild mit Kürbissenf aus eigener Produktion »

« Wildschweinrippchen mit Tannenhonig glaciert »

« Steak vom Wildschweinerücken oder Steak vom Hirsch »

## **Beilagen**

« Portulak mit mariniertem Kürbis »

« Pfifferlingssalat mit Nüssen »

« Kartoffel-Pfifferlingssalat »

« Rotkrautsalat winterlich mariniert »

« Dunkles, kräftiges Landbrot mit Salz- und Kräuterbutter »



# Menü *(gesetzt oder flying)*

**3-Gang** – 39,00 € / Pers. *(Vorspeise, Hauptgericht, Dessert)*

**5-Gang** – 59,00 € / Pers. *(Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgericht, Dessert / alternativ 2 Vorspeisen statt Sorbet)*

**7-Gang** – 79,00 € / Pers. *(2 Vorspeisen, Suppe, Sorbet, vegetarisches Zwischengericht, Hauptgericht, Dessert)*

## Vorspeisen

- « Galantine von der Wachtel auf Feldsalat mit Radieschenpesto »
- « Lachspraline auf Orangen-Fenchelgemüse und Safranmayonaise »
- « Hasenrücken und Kürbispolenta mit Kirschsauce »
- « Rote Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse und Orangenfilet »

## Suppen

- « Wildconsommé mit Morchelravioli »
- « Gebundene Cremesuppe von Tompinambur mit frisch gehobeltem Trüffel »

## Sorbet

- « Feinstes Zitronensorbet in der Frucht serviert mit einem Schuss Wodka »

## Hauptgerichte

- « Kotelett am Stiel vom Duroc Schwein auf Morchelrisotto und Portweinjus »
- « Wildgulasch mit Serviettenknödel und Rotkraut »
- « Crepinette vom Wildschwein mit Pastinakencreme und geräuchertem Spitzkohl »
- « Hirschrücken mit zweierlei Pastinake, Rote Beete-Jus, Ziegenmilch »
- « Steinbutt oder Seeteufel auf Grünkohl klassisch oder Steinbutt auf Grünkohl-Pasta »
- « Schmorgurke mit Rettich, Dill und Fenchelmarinade »
- « Bratbirne auf Räuchergrauen »

## Dessertvariationen



Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

*Herzlichst, Ihr Sebastian Morgenstern*

**Kult;Büro**

**Kulinarische Kommunikation**  
Sebastian Morgenstern

service@kult-buero.de  
0221 294 88 64

Weitere Spezialitäten aus unserem Hause:

**chorizoria** 

**like.**  
restaurant



WURSTKÜTER-WILLY.DE