



## *Wildbuffet im Hofcafe*

*Freitags abends ab 18.15 Uhr bis 20.30 Uhr  
(21.00 Uhr schließt das Café) an folgenden Terminen  
07.11., 14.11., 21.11., 28.11., 05.12., 12.12. und 19.12.2025*

*Wir bitten um Reservierung unter [hofcafe@hof-grothues-potthoff.de](mailto:hofcafe@hof-grothues-potthoff.de) oder  
telefonisch unter 02597/696410*

### *Wildrahmsuppe mit Einlage \*\*\**

*Backchampignons mit Sauce Bernaise  
Hirsch- Kaninchen-Terrine an Cumberland Sauce  
Wacholderschinken an Linsensalat  
Datteln im Speckmantel  
Salatbuffet mit Granatapfel- Dressing und Himbeervinaigrette  
Baguette und Brot aus unserer Bäckerei*

*Wildschweingulasch mit Pilzen in Cassis  
Hirschbraten in eigener Sauce mit Williams Birnen und  
Preiselbeeren  
Entenbrust auf Orangensauce und Vanille- Möhren*

*Hausgemachter Apfel- Rotkohl, Speckrosenkohl  
Butterspätzle, Brezelknödel, Kartoffelauflauf  
\*\*\**

*Walnuss Parfait  
Zimt- Schokoladen Pannacotta  
eingelegte Orangen*

*42,00 € pro Person*



## *Wildbuffet im Hofcafe*

*Freitags abends ab 18.15 Uhr bis 20.30 Uhr  
(21.00 Uhr schließt das Café) an folgenden Terminen  
07.11., 14.11., 21.11., 28.11., 05.12., 12.12. und 19.12.2025*

*Wir bitten um Reservierung unter [hofcafe@hof-grothues-potthoff.de](mailto:hofcafe@hof-grothues-potthoff.de) oder  
telefonisch unter 02597/696410*

### *Wildrahmsuppe mit Einlage \*\*\**

*Backchampignons mit Sauce Bernaise  
Hirsch- Kaninchen-Terrine an Cumberland Sauce  
Wacholderschinken an Linsensalat  
Datteln im Speckmantel  
Salatbuffet mit Granatapfel- Dressing und Himbeervinaigrette  
Baguette und Brot aus unserer Bäckerei*

*Wildschweingulasch mit Pilzen in Cassis  
Hirschbraten in eigener Sauce mit Williams Birnen und  
Preiselbeeren  
Entenbrust auf Orangensauce und Vanille- Möhren*

*Hausgemachter Apfel- Rotkohl, Speckrosenkohl  
Butterspätzle, Brezelknödel, Kartoffelauflauf  
\*\*\**

*Walnuss Parfait  
Zimt- Schokoladen Pannacotta  
eingelegte Orangen*

*42,00 € pro Person*