

Steinbergs
Alm

Steinbergs
Alm

Wild - Eröffnungs Abend

Steinbergs Alm am 24. Oktober

wird serviert

wird serviert

Klare Waldpilzsuppe

~~~

vom Büfett

vom Büfett

Wildschwein- & Rehrücken,  
Carpaccio von der Entenbrust

Entenleberterrinen mit Orangenmantel und Portwein

Rehterrine, Hirschterrine

Remouladen- und Cumberlandsoße

Apfel Mango Chutney

Endiviensalat mit Speck- Kartoffeldressing

Feldsalat mit Sauerkirsch-Balsamico Dressing  
und Wildschinken

~~~

Wildschweinschnitzel in Haselnusskruste

Geschmorte Rehkeule in Wacholderrahm

Gulasch vom sauerländer Überläufer

Hirsch - Sahneragout

Wildschweinkeule mit Kirsch-Pfeffersoße

Waldpilztopf, Rosenkohl, Rotkraut, Dauphinekartoffeln,

Butterspätzle, Schupfnudeln,

Kartoffelknödel mit Pflaumen- Aprikosen Potpourri

~~~

**32,90 € pro Person**

~ Für die besondere Stimmung sorgt ab 20 Uhr  
der Jagdbläsercorps des Hegering Serkenrode