

# *Das Menü*

*von Volker Krug*



BURRWELLER

**Winzersekt**

**Fingerfood**

\*\*\*\*\*

**Vorspeisen Quartett**

**Baumkuchen Petit four mit Entenleber**

**Savarin vom Räucherlachs**

**Hausgemachter Wildschweinschinken  
mit Ziegenfrischkäse**

**Rehterine mit marinierten Pfifferlingen  
und Feldsalat**

\*\*\*\*\*

**Strudel vom Skrei und Kürbis  
auf Kartoffel-Meerrettichragout**

\*\*\*\*\*

**Medaillon vom Hirschkalbsrücken unter der Steinpilzhaube  
mit Kastanienpüree und Rahmwirsing**

\*\*\*\*\*

**Zwetschgentiramisu und  
Schoko-Erdnusstarte  
mit Tonkabohneneisparfait  
und mariniertes Feige**