

# WILDKOCHKURS

Verden, den 9.11.2024

## Menü

– Oterser Rehbock nose to tail – (nix bleibt übrig)

Reh-Bulette und -schnittel mit Carne Salato  
auf Rote Bete-Carpaccio in Orangen-Vinaigrette  
mit Wacholder-Bröseln und gelierter Consommé

\*

Wildrahmsuppe mit Farcen-Nockerl  
und kalt gerührten Preiselbeeren

\*

Rehkeule rosa gebraten mit Pfefferkruste,  
Eiernudeln, Herbsttrompeten, Brunnenkresse  
und Rotwein-Schalotten-Confit; dazu Champignonrahm  
und Grüne Pfeffersauce

\*

Rehrücken mediterran:  
mit Oliven-Toast-Ravioli, confiertem Fenchel,  
Thymian-Lauch, spanischem Rinderschinken,  
kandierte Oliven und Zwergorangen

\*

Kürbis-Zimt-Cantucci-Eiscreme,  
mit Mousse vom hausgemachten Eierlikör,  
Honigsauce und Quittenkompott