



Wildbuffet im Hofcafe

*Freitags abends ab 18.15 Uhr bis 20.30 Uhr
(21.00 Uhr schließt das Cafe) an folgenden Terminen
06.11., 13.11., 20.11., 27.11., 04.12., 11.12. und 18.12.2026
Wir bitten um Reservierung unter hofcafe@hof-grothues-potthoff.de
oder telefonisch unter 02597/696410*

*Kürbis- Steinpilz- Suppe mit gerösteten Kürbiskernen
und Croutons*

*Geschmorte Champignons in Balsamico- Honigsauce
Hirschrohschinken mit Remouladensoße
Datteln im Speckmantel
Wildfrikadellen an Kartoffel- Lauchsalat
Fasanenterrine mit Pistazien an Cumberlandsoße
Winterliche Blattsalate in Granatapfeldressing
Baguette und Brot aus unserer Bäckerei*

Wildbolognese

*Sauerbraten vom Wildschwein in eigener Soße
Entenbrust auf Madeirasoße mit Amarena Kirschen*

*Hausgemachter Apfel- Rotkohl, Maronenrosenkohl
Butterspätzle, Salzkartoffeln, Wildreis und Nudeln*

*Topfenmousse mit Waldbeerenragout
Apfel- Zimt Crumble
44,50 € pro Person*



Wildbuffet im Hofhotel

*Samstags abends ab 18.15 Uhr bis 20.30 Uhr
an folgenden Terminen
31.10., 07.11., 21.11. und 12.12.2026
Wir bitten um Reservierung unter hofhotel@hof-grothues-potthoff.de
oder telefonisch unter 02597/6964241*

*Kürbis- Steinpilz- Suppe mit gerösteten Kürbiskernen
und Croutons*

*Datteln im Speckmantel
Försterterrine/ Traubensalat/ Feta/ Pinienkerne
Hirschrohschinken/ Apfel- Kürbis- Chutney
Fasanenterrine/ Pistazie/ Sauce Cumberland
Herbstliche Salate/ Walnuss- und Preiselbeer-
Dressing
Baguette und Brot aus unserer Bäckerei*

*Sauerbraten Vom Wildschwein/ Rotweinjus
Entenbrust/ Orangen- Portweinjus
Rehschnitzel/ Waldpilz- Rahmsauce*

*Hausgemachter Apfel- Rotkohl/ Speckrosenkohl
Butterspätzle/ Brezelknödel*

*Topfenmousse/ Beerenragout
Maronen- Panna- Cotta/ Zwetschgen
49,00 € pro Person*