

Culinaricum

Waidmann's Heil auf Burg Warberg

am
**01.11.
2026**

Beginn
18 Uhr

Vegetarische
Alternative
auf Anfrage



Burg Warberg e.V. • An der Burg 3 • 38378 Warberg

www.burg-warberg.de

Waidmann's Heil auf Burg Warberg

Mit diesem Wild-Menü begeben wir uns auf eine kulinarische Reise durch herbstliche Wälder und aromatische Landschaften. Im Zentrum stehen traditionelle Wildspezialitäten, die mit feinen Kräutern, warmen Gewürzen und modernen Akzenten neu interpretiert werden. Jede Komposition verbindet die Kraft des Waldes mit eleganter Raffinesse – mal herzhaft und erdig, mal fruchtbetont und überraschend fein. Genießen Sie ein Menü, das die Jahreszeit in all ihren Facetten schmeckbar macht und den Charakter edler Wildküche behutsam in den Mittelpunkt stellt.

Unser Menü für Sie

*Gebeizte Fasanenbrust, Feldsalat, Preiselbeergel,
Pfefferpopcorn*

Rehessenz mit Kräuterflädle

Birnen sorbet mit Baileysschaum

*Rosa Hirschrücken, Rosenkohl-Walnussstrudel,
Schokoladen-Chilisauce,
Lila Kartoffelpüree*

*Maroneneis, Kürbis-Haselnusskuchen,
Lavendel-Quittengelee*

65,- €*
pro Person

**Verbindliche
Reservierung
erforderlich.**



* Getränke im Preis nicht enthalten | Vegetarische Alternative auf Anfrage.

Burg Warberg e.V.

An der Burg 3 • 38378 Warberg

✉ info@burg-warberg.de • ☎ 05355-961-0

www.burg-warberg.de

