



## „DER WILDE HERBST“

Ofenfrische Mini-Brötchen und geröstete Lauchbutter

### Terrine von der Rauchforelle

an eigenem Kaviar  
mit Eigelbcreme, eingelegtem Apfel und Feldsalat

### Waldpilzessenz

mit Wurzelgemüse und Käse-Schinkenhörnchen

### Rosa gebratener Hirschrücken unter einer Sauerkirsch-Nusskruste

mit Selleriepüree,  
Jus vom Herbsttrüffel und Williamskartoffeln

### Fruchtiges Birnenmousse

mit Kürbiskern-Honigcrumble und Schokoladensorbet

### Hausgemachte Praline aus unserer „Orangerie“ Küche

55,00 €