

1.

Pfifferlingsrahmsüppchen  
mit Kerbelklößchen



Ragout vom Zander  
Linsenreisrisotto



Jungschweinelende  
auf einer  
Apfel-Calvados-Sauce

Geschnetzeltes vom Hirschkalb  
in einer  
Glühwein-Orangen-Jus

Mandelbroccoli, Karotten,  
Rosenkohl in Creme fraiche

Macaieere-Kartoffeln

Hausgemachte Nuss-Spätzle



Lebkuchen-Mousse  
mit Vanilleeis

## 2.

Salat von rohen Steinpilzen  
(Eichblattsalat, Staudensellerie, Orangenfilets)



Zucchinicremesuppe  
mit Räucheraal



Gebratene Entenbrust  
mit Weintrauben

Pochierte Lammkeule  
mit Basilikumsauce

Würfelpommes

Bandnudeln  
in Butter geschwenkt

Arrangement  
von Herbstgemüsen



Grießflammeri  
mit Beeren

Mousse au chocolate

### 3.

Perlhuhnterrinen  
mit Sc. Cumberland  
an Blattsalaten



Herbstliche Pilzsuppe  
unter der Blätterteighaube



Gedünstete Poulardenbrust  
in Gurkensauce

Jungschweinlende  
mit Schattenmorellen, grünem Pfeffer  
und Glühweinsauce

Bandnudeln  
in Tomatenpesto

Kräuterkartoffeln  
in Creme fraiche



Portweincreme  
mit frischen Feigen

Mascaponecreme  
mit Weinäpfeln

## 4.

Feldsalat  
mit Kartoffeldressing  
und geräucherten Forellenfilets



Oxtail Claire  
mit Cheesterstangen

Gefüllte Lendenschnitte  
mit herzhaften Senfchampignons

Medaillons vom Hirschrücken  
mit frischen Birnen und Portweinjus

Frische Markgemüse

Kartoffelzucchini

Mohnspätzle  
in Butter geschwenkt



Warme Beerengrütze  
mit Walnuss-Eis

Bayrische Creme  
mit Pumpernickel