

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.

Perlhuhnterrine
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