



The Terra Nature Experience

Heidelbeerstein mit Felchen, Thymian und Dillgel

Schwarzer Taco mit Süsskraut

Mini Sandwich mit Forelle und schwarzem Knoblauch

Sauerrahm-Pie mit Saiblingskaviar und eingelegten roten Zwiebeln

Flüssige Praline vom grünen Apfel mit Sellerie und Bronzefenchel

Die Regenbogenforelle:

Mariniert mit getrockneten Holunderblüten, Melisse-Perlen und Buttermilchgel

Royal von der Regenbogenforelle und dessen Kaviar

Meringue-Blüte mit Pollen, fermentiertem Knoblauch und Frauenmantel

Heidelbeer-Lavendeldampfbrot mit Weizengras

Flüssige Gnocchi vom Bergkäse mit Schaum vom getrockneten Steinpilz

Gebackene Brioche mit geräuchertem Aal und Nelkenblüten

Erlen-Tortilla mit Estragon-Zandercreme und geräuchertem Schaum vom Freilandei

Glacierter Raviolo von frischen Kräutern

Roggen-Dinkelsauerteigbrot mit Butter vom Schützhof und Fichtensprossen-Öl

Bachsaibling in gebrannter Milch mit Bärlauch, Buchweizen und Pimpinelle

The-Mushroom-Tea vom Mairitterling (*Calocybe gambosa*)

mit Rote-Bete-Brennnessel-Raviolo und Vogelbeere

Das Reh:

Gebackene Praline von der geschmorten Schulter mit Geranium und Heidelbeer-BBQ-Sauce

Marinierter Rücken mit Butterschaum von gegrillten Bohnen

7 Kräutern und Rosen-Himbeergel

Weißer Erdbeer-Sphäre

Gundelrebe-Creme, Granita vom Wiesenkerbel und Fichtenölsteine

Cornetto mit Roggenschaum und Weizengras

Sorbet von der Zitronenverbene und Himbeere mit Joghurt, Thymian und geister Milch

Die kleine Teezeremonie:

Tee von 6 aromatischen Kräutern: Goldmelisse, Pfefferminze, Zitronenmelisse, Thymian,

Nelke und Frauenmantel

Torrone vom Biohanf mit Auener Honig, Sanddornstein, weiße Schokolade mit Sauerklee

und Holundersirup-perlen, transparenter Umschlag mit getrockneten Früchten