

# The Terra Nature Experience

- Heinrich Schneider -

Heidelbeerstein vom Felchen mit Dill und Buttermilch

Walnuss mit Kreuzkümmel-Chutney und Felsenmauerpfeffer

Brioche mit geräuchertem Zander und Nelken

„Kräutertoast“ mit Karottengel und Ingwer

Geeister Macaron mit Forellen-Bottarga

Bachsaibling mit BBQ-glance, Meerrettichperlen, Rosmarin

Fichten-Dashi und Kresse-Brioche

Emulsion vom Felchen mit Heidekraut

mit Kamille und Dillöl

Hausgemachtes Brot

Roggen-Sauerteigbrot, Hefebrot mit Butter vom „Schützhof“ und Fichtensalz

Hommage an meine Mutter

Glacierte Tortelli mit Kräutern, geräuchertem Joghurt und Auener Holunderkapern

Regenbogenforelle in Pimpinelle-Öl gegart, mit Frühlingsblüten

Himbeergel und gebranntem Rahm

„Terra Tea“ mit Waldaromen

Brennnessel-Raviolo, Pilzen und Vogelbeeren

Heimisches Rind vom Holzkohlengrill

mit Wildkräutersalat, Creme von Sonnenblumenkernen des letzten Sommers

Geschmort mit Buchweizenjus

mit flüssigen Kartoffelgnocchi und Wacholder-Öl

Geeiste Mousse vom Fenchel, Milchsorbet

mit Asche-Meringe und Bronzefenchel

Birken-Karamelleis mit Malzleder und Haselnusskrokant

Himbeertörtchen mit Gundelrebe und Sauerklee

Kleine Teezeremonie

Kräutertee mit 6 aromatischen Kräutern: Goldmelisse, Pfefferminze, Zitronenmelisse,

Thymian, Nelke und Kornblume

Tartelette von der Rose mit Kamille, Warme Waffel vom Waldthymian