

# Herbst Menü

*Lassen Sie sich von uns verwöhnen!*

Das Team von der Schlossbrasserie  
wünscht Ihnen  
einen schönen Abend!



# Herbst Menü



MARINIERTE KALBSZUNGE  
mit Staudensellerie, Kren, Kernöl und Rote Rübe

MARINATED VEAL TONGUE  
with celery, horseradish, kernel oil and beetroot

\* \* \* \* \*

STEINPILZCONSOMMÉ  
mit Sherry, Ravioli und Erdgemüse

PORCINI MUSHROOM CONSOMMÉ  
with sherry, ravioli and vegetables

\* \* \* \* \*

ROSA HIRSCHRÜCKEN IN DER KAKAOKRUSTE  
mit Topinambur, Herbstpilzen, Kürbisschupfnudeln und Wacholderjus

PINK DEER TENDERLOIN WITH COCOA CRACKLING  
with jerusalem artichoke, mushrooms, finger-shaped potato dumplings with  
pumpkin and juniper jus

\* \* \* \* \*

KÜCHLEIN VON DER ZUCCHINI UND WEISSE SCHOKOLADE  
mit Physalis und Mascarpone

COURGETTE CAKE AND WHITE CHOCOLATE  
with physalis and mascarpone