

VORSPEISE - ZWISCHENGANG

<u>Kleiner Zupfsalat aus Bauerngärten</u> mit Kürbiskernen, Kernöl, Kresse und Sprossen	Euro	9,90
<u>Allgäuer Heumilch-Blüten-Käse</u> mit Alblinsen, eingelegten Sauerkirschen und Walnuss	Euro	16,90
<u>Knuspriges vom Oktopus</u> mit Blattspinat karamellisierten Sonnenblumenkernen und Senf	Euro	18,90
<u>Lackierter Bauch vom Duroc-Schwein</u> mit zweierlei Gelbe Rübe und Mandel	Euro	17,90

HAUPTGANG

<u>Gebratener Thunfisch</u> mit rotem Thai Curry, Kichererbsen, Champignons und Kartoffelterrinen	Euro	34,90
<u>Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust</u> mit Thymianjus, Erbsen und Spargel-Perlgraupen-Risotto	Euro	32,90
<u>Gefüllte Kalbsschaukel am Stück sous vide gegart</u> mit Kalbsrahm, getrüffeltem Selleriepüree und Butterspätzle	Euro	29,90
<u>Ganze Oldenburger Bauernente</u> in zwei Gängen serviert für zwei Personen pro Person	Euro	42,90
Knusprige Brust mit Rotem Mangold, gebratenem Apfel und geschmelztem Kartoffelknödel		
Knusprige Keule mit Spargel-Perlgraupen-Risotto und Champignons		

SÜSSSPEISEN



<u>Lauwarmer Schokoladenkuchen</u> mit Vanillecreme, karamellierter Haselnuss und Heidelbeersorbet	Euro	11,90
<u>Schaumkuss</u> mit Aprikosenmus karamellierter Mandel und Karamelleis	Euro	11,90
<u>Karamellisiertes Apfelsorbet</u> mit „Geiger´s“ Goldparmänenbrand 2 cl	Euro	11,90
<u>Hausgemachtes Vanilleeis</u> mit karamellisierten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl	Euro	6,90

MENÜ

<u>Vorspeise:</u>	<u>Allgäuer Heumilch-Blüten-Käse</u> mit Alblinsen		
<u>Fisch:</u>	<u>Gebratener Thunfisch</u> mit rotem Thai Curry		
<u>Zwischengang:</u>	<u>Lackierter Bauch vom Duroc</u> mit gelbe Rübe		
<u>Hauptgang:</u>	<u>Kalbsschaukel</u> mit getrüffeltem Selleriepüree		
<u>Dessert:</u>	<u>Lauwarmer Schokoladenkuchen</u> mit Vanillecreme		
5 Gang Menü Euro	89,90	5 Gang Weinreise Euro	38,90
4 Gang Menü Euro	74,90	4 Gang Weinreise Euro	31,90
3 Gang Menü Euro	57,90	3 Gang Weinreise Euro	23,90