

VORSPEISE - ZWISCHENGANG

<u>Kleiner Zupfsalat aus Bauerngärten</u> mit Kürbiskernen, Kernöl, Kresse und Sprossen	Euro	11
<u>Allgäuer Bergkäse</u> mit Spinatknödel Egerlingcreme, Petersilie und Mandel	Euro	20
<u>Gebratene Black Tiger Garnele</u> mit Rotem Mangold karamellisierten Sonnenblumenkernen und Senf	Euro	21
<u>Leberpate von der Bauernente</u> mit Sellerie, Sauerkirschen und Walnuss	Euro	22
<u>Duroc Schweinebauch</u> mit Annabel-Kartoffel, Gartengurke und Radieschen	Euro	21

HAUPTGANG

<u>Gebratener Island Kabeljau</u> mit Senfsud, Spargelragout und Kartoffelterrinen	Euro	37
<u>Rosa gebratener Lammrücken</u> mit Thymianjus, Wirsing, Cranberries und Butterspätzle	Euro	38
<u>48 Std. sous vide gegartes Rindermittelbug</u> mit BBQ-Sud, Blattspinat, und geröstetem Knödel	Euro	33
<u>Ganze Oldenburger Bauernente</u> in zwei Gängen serviert für zwei Personen pro Person	Euro	49
Knusprige Brust mit Spargelragout und Thymian-Quark-Knödel		
Knusprige Keule mit Rotem Thai Curry, Kichererbsen und Champignons		

SÜSSSPEISEN



<u>Törtchen von Schokolade</u> mit Zwetschge karamellierter Haselnuss und Sauerrahmeis	Euro	13
<u>Belgische Waffel</u> mit geschmortem Apfel Mandel und Schokoladen-Orangen-Eis	Euro	13
<u>Karamellisiertes Apfelsorbet</u> mit „Geiger´s“ Bohnapfelbrand 2 cl	Euro	13
<u>Hausgemachtes Vanilleeis</u> mit karamellisierten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl	Euro	8
<u>Hausgemachtes Zitronen-Orangensorbet</u> mit „Absolut“ Wodka 2 cl	Euro	9

MENÜ

<u>Vorspeise:</u>	<u>Leberpate von der Bauernente</u> mit Sellerie		
<u>Fisch:</u>	<u>Black Tiger Garnele</u> mit Rotem Mangold		
<u>Zwischengang:</u>	<u>Duroc Schweinebauch</u> mit Annabel -Kartoffel		
<u>Hauptgang:</u>	<u>Rindermittelbug</u> mit BBQ-Sud, Blattspinat und geröstetem Knödel		
<u>Dessert:</u>	<u>Törtchen von Schokolade</u> mit Zwetschge		
5 Gang Menü Euro	95	5 Gang Weinreise Euro	40
4 Gang Menü Euro	79	4 Gang Weinreise Euro	33
3 Gang Menü Euro	67	3 Gang Weinreise Euro	26