

VORSPEISE - ZWISCHENGANG

<u>Kleiner Zupfsalat aus Bauerngärten</u> mit Kürbiskernen, Kernöl, Kresse und Sprossen	Euro	11
<u>Allgäuer Heumilch-Blütenkäse</u> mit Hirse, Wirsing, eingemachten Sauerkirschen und Mandel	Euro	21
<u>Gebratene Black Tiger Garnele</u> mit Rotem Mangold karamellisierten Sonnenblumenkernen und Senf	Euro	22
<u>Gebratene Wachtelbrust</u> mit Alblinsen, und Zucchini	Euro	22
<u>Knusprig gebratenes Kalbsbries</u> mit Annabel-Kartoffel, Gartengurke und Radieschen	Euro	23

HAUPTGANG

<u>Gebratener Island Kabeljau</u> mit Senfsud, Rote Beete frisch gehobeltem Meerrettich und Kartoffelterrinen	Euro	37
<u>Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust</u> mit Thymianjus, zweierlei Kürbis und Butterspätzle	Euro	36
<u>48 Std. sous vide gegartes Rinderbrust</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 Moosbeeren-Rotkohl, Apfel, Walnuss und Kartoffelkloß		
Knusprige Keule mit Rotem Thai-Curry, Alb-Leisa und Champignons		

SÜSSSPEISEN



<u>Törtchen von Schokolade</u> mit Aprikose karamellierter Haselnuss und Zwetschgensorbet	Euro	13
<u>Meister Lampe Birne Helene</u> Birne, Vanille, Schokolade, Mandel	Euro	13
<u>Karamellisiertes Apfelsorbet</u> mit „Geiger´s“ Apfel im Kastanienfass 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>Gebratene Wachtelbrust</u> mit Alblinsen		
<u>Fisch:</u>	<u>Island Kabeljau</u> mit Rote Beete		
<u>Zwischengang:</u>	<u>Gebratenes Kalbsbries</u> mit Annabel -Kartoffel		
<u>Hauptgang:</u>	<u>48 Std. gegarte Rinderbrust</u> mit BBQ-Sud, Blattspinat und geröstetem Knödel		
<u>Dessert:</u>	<u>Meister Lampe Birne Helene</u>		
5 Gang Menü Euro	96	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