

# VORSPEISE - ZWISCHENGANG

<u>Kleiner Zupfsalat aus Bauerngärten</u> mit Kürbiskernen, Kernöl, Kresse und Sprossen	Euro	14
<u>Allgäuer Heumilch-Blütenkäse</u> mit Hirse, Wirsing, eingemachten Sauerkirschen und Mandel	Euro	25
<u>Gebackene Hummerpraline Black</u> mit Gelbe Rübe, karamellisierten Sonnenblumenkernen und Senf	Euro	27
<u>Leberterrinen von der Gans</u> mit Honig-Spitzkohl, getrockneter Aprikose und Pumpernickel	Euro	27
<u>Knusprig gebratenes Kalbsbries</u> mit Annabel-Kartoffel, Gartengurke und Radieschen	Euro	27

# HAUPTGANG

<u>Gebratener Faröer Lachs</u> mit Senfsud, zweierlei Kürbis frisch gehobeltem Meerrettich und Kartoffelrösti	Euro	42
<u>Rosa gebratener Pfälzer Wildschweinrücken</u> mit Wacholderjus, Moosberen-Rotkohl, Walnuss und Butterspätzle	Euro	43
<u>48 Std. sous vide gegartes Rinderbrust</u> mit BBQ-Sud, Blattspinat, und geröstetem Knödel	Euro	38
<u>Ganze Oldenburger Bauernente</u> in zwei Gängen serviert für zwei Personen		
	pro Person	Euro 59
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 geschmortem Vanille-Apfel karamellierter Haselnuss und Zwetschgensorbet	Euro	15
<u>Meister Lampe Birne Helene</u> Birne, Vanille, Schokolade, Mandel	Euro	15
<u>Karamellisiertes Apfelsorbet</u> mit „Geiger´s“ Apfel im Kastanienfass 2 cl	Euro	15
<u>Hausgemachtes Vanilleeis</u> mit karamellisierten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl	Euro	10
<u>Hausgemachtes Zitronen-Orangensorbet</u> mit „Absolut“ Wodka 2 cl	Euro	11

# MENÜ

<u>Vorspeise:</u>	<u>Leberterrinen von der Gans</u> mit Honig-Spitzkohl		
<u>Fisch:</u>	<u>Faröer Lachs</u> mit Kürbis		
<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	110	5 Gang Weinreise Euro	40
4 Gang Menü Euro	93	4 Gang Weinreise Euro	34
3 Gang Menü Euro	76	3 Gang Weinreise Euro	28