

VORSPEISE - ZWISCHENGANG

<u>Kleiner Zupfsalat aus Bauergärten</u> mit Kürbiskernen, Kernöl, Kresse und Sprossen	Euro	14
<u>Allgäuer Heumilch-Blütenkäse</u> mit Hirse, Wirsing, getrockneter Aprikose und Grünem Pfeffer	Euro	25
<u>Gebackene Hummerpraline</u> mit Gelbem Thai-Curry, Alb-Leisa, karamellisierten Erdnüssen und Frühlingslauch	Euro	27
<u>Leberpate von der Bauernente</u> mit Sellerie, eingemachten Sauerkirschen, und Mandel	Euro	27
<u>Gebratene Kalbszunge</u> mit Erbse, Champignons und Haselnuss	Euro	27

HAUPTGANG

<u>Gebratener Faröer Lachs</u> mit Spargelragout frisch gehobelten Champignons und Kartoffelterrinen	Euro	42
<u>Rosa gebratene Lammhüfte</u> mit Gewürzjus, Chicorée, Macadamia-Feigen Crumble und Kichererbsenpüree	Euro	41
<u>24 Std. sous vide gesottener Kalbstafelspitz</u> mit frischem Meerrettich, Petersilienwurzel, Gelbe Rübe und Kartoffelterrinen	Euro	39
<u>Ganze Oldenburger Bauernente</u> in zwei Gängen serviert für zwei Personen		
pro Person	Euro	59
Knusprige Brust mit Alb-Leisa, gebratener Apfel und Schmorzwiebel-Ofenschlupfer		
Knusprige Keule mit Gelbem Thai-Curry, Spargelragout und Champignons		

SÜSSSPEISEN



<u>Zitronen-Mandelkuchen</u> mit geschmortem Vanille-Apfel karamellierter Mandel und Zwetschgensorbet	Euro	15
<u>Sauerrahmtörtchen</u> mit Erdbeeren Schokolade, Haselnuss	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>Leberpate von der Bauernente</u> mit Sellerie und eingemachten Sauerkirschen		
<u>Fisch:</u>	<u>Faröer Lachs</u> mit Spargelragout		
<u>Zwischengang:</u>	<u>Gebratene Kalbszunge</u> mit Erbsen		
<u>Hauptgang:</u>	<u>Rosa gebratene Lammhüfte</u> mit Chicorée und Kichererbsenpüree		
<u>Dessert:</u>	<u>Sauerrahmtörtchen</u> mit Erdbeeren		
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

Sehr geehrte Gäste, als Vegetarier/Veganer oder bei Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit unserem Servicepersonal. Auch für Sie haben wir stets eine passende Lösung im Repertoire.