

VORSPEISE - ZWISCHENGANG

Kleiner Zupfsalat aus Bauerngärten
mit Kürbiskernen, Kernöl, Kresse und Sprossen Euro 14

Hirtenkäse von der Dorfkäserei Geifertshofen mit Rote Beete,
frisch gehobeltem Meerrettich und Kürbiskernen Euro 25

Gebratene Argentinische Wildfanggarnele mit Gelbem Thai-Curry,
Alb-Leisa, Erdnüssen und Frühlingslauch Euro 27

Leberpate von der Bauernente mit Sellerie,
eingemachten Sauerkirschen, und Mandel Euro 27

Gebratene Kalbszunge mit Erbse, Champignons
und Haselnuss Euro 27

HAUPTGANG

Gebratene Eismeerlachsforelle mit jungem Blattspinat
frisch gehobelten Champignons und Kartoffelterrinen Euro 42

Rosa gebratenes Iberico-Schwein mit Gewürzjus, Chicorée,
Macadamia-Feigen Crumble und Kichererbsenpüree Euro 41

24 Std. sous vide gesottener Kalbstafelspitz mit frischem Meerrettich,
Petersilienwurzel, Gelbe Rübe und Kartoffelterrinen Euro 39

Ganze Oldenburger Bauernente
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, jungem Blattspinat und Champignons

SÜSSSPEISEN



Zitronen-Mandelkuchen mit Vanille-Aprikose,
karamellierter Mandel und Zwetschgensorbet Euro 15

Sauerrahmtörtchen mit Erdbeeren
Schokolade, Haselnuss Euro 15

Karamellisiertes Apfelsorbet
mit „Geiger´s“ Apfel im Kastanienfass 2 cl Euro 15

Hausgemachtes Vanilleeis
mit karamellisierten Kürbiskernen
und steirischem Kürbiskernöl Euro 10

Hausgemachtes Zitronen-Orangensorbet
mit „Absolut“ Wodka 2 cl Euro 11

MENÜ

Vorspeise: Leberpate von der Bauernente
mit Sellerie und eingemachten Sauerkirschen

Fisch: Eismeerlachsforelle mit Blattspinat

Zwischengang: Hirtenkäse von der Dorfkäserei Geifertshofen
mit Rote Beete

Hauptgang: Rosa gebratenes Iberico-Schwein mit Chicorée
und Kichererbsenpüree

Dessert: Sauerrahmtörtchen 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.