

# VORSPEISE - ZWISCHENGANG

<u>Kleiner Zupfsalat aus Bauerngärten</u> mit Kürbiskernen, Kernöl, Kresse und Sprossen	Euro	15
<u>Schabziger von der Dorfkäserei Geifertshofen</u> mit Krautkräpfen, Senfsud und Feigen-Crumble	Euro	26
<u>Gebratene Jakobsmuschel</u> mit Gelbem Thai-Curry, Alb-Leisa, Erdnüssen und Frühlingslauch	Euro	28
<u>Pastete vom Landgockel</u> mit Sellerie, mit sauer eingelegten Eschalotte und Mandel	Euro	27
<u>Gebratene Schwarzwurst</u> mit Petersilienwurzel, Schmorzwiebeln und Egerlingen	Euro	26

# HAUPTGANG

<u>Gebratener Winterkabeljau</u> mit Senfsud, Kürbis, frischer Meerrettich und Kartoffelterrinen	Euro	42
<u>Gebratene Brust vom Landgockel</u> mit Gewürzjus, Chicorée, Aprikosen-Crumble und Kichererbsenpüree	Euro	40
<u>24 Std. sous vide gegarter Kalbstafelspitz</u> mit Sauerkirschen, Wirsing, Champignons und schwäbischem Pfizauf	Euro	41
<u>Ganze Oldenburger Bauernente</u> in zwei Gängen serviert für zwei Personen pro Person	Euro	59
Knusprige Brust Enten-Holler-Jus, Wirsing, Kartoffelkloß und Walnuss		
Knusprige Keule mit Entenrahm, Sellerie, Pfeffer-Sauerkirschen und Champignons		

# SÜSSSPEISEN



<u>Lauwarmer Käsekuchen</u> mit geschmortem Apfel, karamellierter Mandel und Sauerrahmeis	Euro	15
<u>Tarte von Zartbitterschokolade</u> mit Vanille-Aprikose, Vanilleeis und Haselnuss	Euro	15
<u>Karamellisiertes Apfelsorbet</u> mit „Geiger´s“ Apfelbrand 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>Pastete vom Landgockel</u> mit Sellerie, mit sauer eingelegten Eschalotte und Mandel		
<u>Fisch:</u>	<u>Winterkabeljau</u> mit Senf und Kürbis		
<u>Zwischengang:</u>	<u>Schabziger von der Dorfkäserei Geifertshofen</u> mit Krautkräpfen		
<u>Hauptgang:</u>	<u>24 Std. sous vide gegarter Kalbstafelspitz</u> mit Wirsing und Champignons		
<u>Dessert:</u>	<u>Tarte von Zartbitterschokolade</u>		
5 Gang Menü Euro	110	5 Gang Weinreise Euro	43
4 Gang Menü Euro	96	4 Gang Weinreise Euro	36
3 Gang Menü Euro	79	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.