

VORSPEISE - ZWISCHENGANG

<u>Kleiner Zupfsalat aus Bauerngärten</u> mit Kürbiskernen, Kernöl, Kresse und Sprossen	Euro	16
<u>Gebratener Ziegenkäse</u> mit Chicorée, Kichererbsen und Aprikosen-Crumble	Euro	26
<u>Gebratene Jakobsmuschel</u> mit Gelbem Thai-Curry, Alb-Leisa, Erdnüssen und Frühlingslauch	Euro	28
<u>Sülze vom Duroc-Schwein</u> mit Kartoffelcreme, Champignons, sauer eingelegten Eschalotte und Mandel	Euro	27
<u>Gebratene Wachtelbrust</u> mit Petersilienwurzel, Schmorzwiebeln und Egerlingen	Euro	27

HAUPTGANG

<u>Gebratener Island-Kabeljau</u> mit Senfsud, Rote Beete, frischer Meerrettich und Kartoffelterrinen	Euro	42
<u>Gebratenes Maishähnchen</u> mit Thymianjus, Aubergine, Tomate, Parmesangraupen und Feigen-Crumble	Euro	41
<u>Offene Roulade vom Rind sous vide gegart</u> mit Sellerie, Spreewaldgurke, Senf und geröstetem Knödel	Euro	41
<u>Ganze Oldenburger Bauernente</u> in zwei Gängen serviert für zwei Personen pro Person	Euro	59
Knusprige Brust Enten-Jus, jungem Blattspinat, und geröstetem Knödel		
Knusprige Keule mit Entenrahm, Sellerie, Sauerkirschen und Champignons		

SÜSSSPEISEN



<u>Vanille-Milchreis</u> mit Aprikose, gerösteter Brioche, karamellierter Mandel und Sorbet	Euro	15
<u>Törtchen von Zartbitterschokolade</u> mit Beeren, 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>Sülze vom Duroc-Schwein</u> mit Kartoffelcreme, sauer eingelegten Eschalotte und Mandel
<u>Fisch:</u>	<u>Island-Kabeljau</u> mit Senf und Rote Beete
<u>Zwischengang:</u>	<u>Gebratener Ziegenkäse</u> mit Chicorée und Kichererbsen
<u>Hauptgang:</u>	<u>Offene Roulade vom Rind sous vide gegart</u> mit Sellerie und Spreewaldgurke
<u>Dessert:</u>	<u>Törtchen 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.