

VORSPEISE - ZWISCHENGANG

Kleiner Zupfsalat aus Bauerngärten
mit Kürbiskernen, Kernöl, Kresse und Sprossen Euro 16

Geschmorte Gelbe Rübe mit Petersilie-Mandel-Honig,
weißen Bohnen und Geifertshofener „via Aurelia“ Euro 26

Entenpastete mit Pistazien, Cranberries
und Apfel-Lauch-Salat Euro 27

Gebratene Wildfang-Garnelen mit Gelbem Thai-Curry,
Alb-Linsen und Erdnuss Euro 28

HAUPTGANG

Gebratener Faröer-Lachs mit Senfsud,
Rote Beete, frischer Meerrettich und Kartoffelterrine Euro 43

Gebratener Landgockel mit Geflügel-Rahm,
zweierlei Kürbis und geröstetem Knödel Euro 41

Schwäbischer Sauerbraten vom Rind sous vide gegart
mit Wirsing und Kartoffelwaffel Euro 42

Ganze Oldenburger Bauernente
in zwei Gängen serviert für zwei Personen
pro Person Euro 59

Knusprige Brust
Enten-Jus, Preiselbeer-Rotkohl, Apfel
und geschmelztem Kartoffelkloß

Knusprige Keule
mit Wurzelgemüse, weißen Bohnen und Champignons

SÜSSSPEISEN



Schokoladentörtchen mit Bratapfel,
Mandel und Vanille Euro 15

Schwarzwalder Kirsch mit Haselnuss,
Kirschwasser-Eierlikör und Eis von Zartbitter Euro 15

Karamellisiertes Apfelsorbet
mit „Geiger´s“ Apfelbrand 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

Affogato al Caffé
Espresso mit hausgemachtem Vanilleeis Euro 8

MENÜ

Vorspeise: Entenpastete mit Apfel-Lauch und Cranberries

Fisch: Faröer-Lachs mit Senf und Rote Beete

Zwischengang: Gelbe Rübe mit weißen Bohnen und „via Aurelia“

Hauptgang: Sauerbraten sous vide gegart
mit Wirsing und Kartoffelwaffel

Dessert: Schokoladentörtchen mit Bratapfel

5 Gang Menü Euro 110 5 Gang Weinreise Euro 46

4 Gang Menü Euro 97 4 Gang Weinreise Euro 38

3 Gang Menü Euro 79 3 Gang Weinreise Euro 29