

VORSPEISE - ZWISCHENGANG

<u>Kleiner Zupfsalat aus Bauerngärten</u> mit Kürbiskernen, Kernöl, Kresse und Sprossen	Euro	16
<u>Geifertshofener Hirtenkäse</u> mit Rote Beete, frisch gehobeltem Meerrettich und Kürbiskernen	Euro	26
<u>Knusprig gebratenes Kalbsbries</u> mit Kalbsjus, Sellerie und Crumble von getrockneten Aprikosen	Euro	28
<u>Gebratene Eismeer-Lachsforelle</u> mit Senfsauce, geschmorter Zwiebel und Mandel-Petersilien-Crumble	Euro	28

HAUPTGANG

<u>Gebratener Island Kabeljau</u> mit Beurre Blanc, Blumenkohl, Haselnuss und Kartoffelterrinen	Euro	43
<u>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</u> mit Thymian-Jus, Filderkraut, Schmorzwiebeln und Butter-Spätzle	Euro	42
<u>Sous vide gegarte Kalbsschwanzrolle</u> mit Kalbsrahm, Blattspinat, Champignons und geröstetem Knödel	Euro	42
<u>Ganze Oldenburger Bauernente</u> in zwei Gängen serviert für zwei Personen pro Person	Euro	59

Knusprige Brust
Enten-Jus, Blattspinat, Tomaten
und geröstetem Knödel

Knusprige Keule
mit zweierlei Kürbis und Champignons

SÜSSSPEISEN



<u>Kartäuser-Kloß</u> mit Beerenkompott, Eierlikör und Sauerrahmeis	Euro	15
<u>Gebackene Schokoladenpraline</u> mit Kokos, eingelegten Sauerkirschen und Vanilleeis	Euro	15
<u>Karamellisiertes Apfelsorbet</u> mit „Geiger´s“ Apfelbrand im Kastanienfass 2 cl	Euro	12
<u>Hausgemachtes Vanilleeis</u> mit karamellisierten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl	Euro	10
<u>Hausgemachtes Zitronen-Orangensorbet</u> mit „Absolut“ Wodka 2 cl	Euro	11
<u>Affogato al Caffé</u> Espresso mit hausgemachtem Vanilleeis	Euro	8

MENÜ

<u>Vorspeise:</u>	<u>Hirtenkäse</u> mit Rote Beete und Meerrettich
<u>Fisch:</u>	<u>Gebratener Island Kabeljau</u> mit Blumenkohl
<u>Zwischengang:</u>	<u>Eismeer-Lachsforelle</u> mit Senfsauce und Zwiebel
<u>Hauptgang:</u>	<u>Sous vide gegarte Kalbsschwanzrolle</u> mit Blattspinat und Champignons
<u>Dessert:</u>	<u>Gebackene Schokoladenpraline</u> mit Vanille

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

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.