

MENÜ

**Leberpaté von der Maispoularde und gebratene Wachtelbrust
mit Petersilienwurzel, Erdnuss
und Gartenkresse**

2015er Grauburgunder „Reserve“
Weingut Philipp Kuhn / Pfalz



**Allgäuer Bergkäse
mit Gelbe Rübe, eingelegten Sauerkirschen und Buchenpilze**

2015er Sauvignon Blanc
Weingut Herzog von Württemberg / Württemberg



**Gebratene Black Tiger Garnele
mit Rotem Thai-Curry, Pak Choi und Cashewkernen**

2015er Spätburgunder Rose „Reserve“
Weingut Aldinger / Württemberg



**Rosa gebratener Iberico Schweinerücken
mit Pommerysenf, Alb-Leisa
und Kartoffelterrinen**

2012er Cuvée Concilium
Weinmanufaktur Untertürkheim / Württemberg



**Törtchen von Sauerrahm
mit Zwetschge, Haselnuss und Karamell**

2013er Schnaiter Altenberg Riesling Auslese
Weingut Schnaitmann

**5 Gang Menü Euro 78,90
ohne Berg-Käse Euro 63,90
ohne Berg-Käse und Garnele Euro 51,90**
5 Gang Weinmenü Euro 33,90
ohne Sauvignon blanc Euro 27,90
ohne Sauvignon blanc und Grau-Weiß Euro 21,90

VORSPEISE

*Kleiner Zupfsalat aus Bauerngärten
mit Kürbiskernen, Kernöl, Kresse und Sprossen*

Euro 7,90

*Allgäuer Bergkäse
mit Gelbe Rübe, eingelegten Sauerkirschen
und Buchenpilze*

Euro 14,90

*Leberpaté von der Maispoularde und gebratene Wachtelbrust
mit Petersilienwurzel, Blattpetersilie, Erdnuss
und Gartenkresse*

Euro 14,90

ZWISCHENGANG

*Gebratene Black Tiger Garnele
mit Rotem Thai-Curry, Pak Choi und Cashewkernen*

Euro 16,90

*Knusprig gebratenes Kalbsbries
Kalbsjus und geriebenem Kartoffel-Blattsalat*

Euro 14,90

HAUPTGANG

*Zwiebelrostbraten vom Irischen Dry Aged Roastbeef
geschnitten wie gewachsen, mit Lembergerjus, Filderkraut
und handgeschabten Butterspätzle*

Euro 24,90

*Rosa gebratener Iberico Schweinerücken
mit Pommerysenf, Alb-Leisa
und Kartoffelterrinen*

Euro 29,90

*48 Std. Sous vide gegartes Rinder-Mittelbugblatt
mit dreierlei vom Kürbis
und geschmelztem Kartoffelknödel*

Euro 23,90

*Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust
mit Entenglace, Sellerie, Dörrobst
Laugenbrezel und Walnuss*

Euro 26,90

*Gebratener Faröer-Lachs
mit Schinken-Beurre blanc, Rote Bete, Meerrettich
und Parmesan-Perlgrauen*

Euro 29,90

*Sehr geehrte Gäste,
unsere Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage in einer separaten Speisekarte bei
unserem Servicepersonal. Zusätzlich bitten wir Sie, uns Ihre Lebensmittelunverträglichkeit mitzuteilen.*

FÜR ZWEI PERSONEN

Ganze Oldenburger Bauernente in zwei Gängen serviert

*Knusprige Brust mit Entenglace,
Apfel-Rotkohl und geschmelztem Kartoffelknödel*

*Knusprige Keule
mit Alb-Leisa und Pommerysenf*

pro Person Euro 34,90

SÜSSES

*Törtchen von Sauerrahm
mit Zwetschge, Haselnuss und Karamell*

Euro 10,90

*Schokoladentörtchen
mit Espressocreme und Sorbet von exotischen Früchten*

Euro 10,90

*Zitronen-Orangensorbet
mit Absolut Wodka 2 cl*

Euro 7,90

*Karamellisiertes Apfelsorbet
mit „Aufricht“ Jonagoldbrand 2 cl*

Euro 10,90

*Hausgemachtes Vanilleeis
mit karamellisierten Kürbiskernen
und steirischem Kürbiskernöl*

Euro 4,90

Hausgemachte Sorbet/Rahmeis

pro Kugel Euro 2,30/2,50