



HOFGUT ALBFÜHREN

## Albführer Menü

### Riesengarnelen

Ceasar Salat | Brotchip | Mango

\*\*\*

### Legierte Wild-Essence

Rehklösschen | Wurzelgemüse

\*\*\*

### Wildlachsfilet auf der Haut gebraten

Hummersauce | Pappardelle von der Schwarzwurzel | Kartoffelpapier

\*\*\*

### Sika oder Reh

Rücken | Keule | rosa gebraten | Rotweinjus | Maronencreme | Spätzle  
Rosenkohlblätter | Wirsing-Kürbis Gemüse | Preiselbeeren-Birnen Chutney

\*\*\*

### Gewürz-Orangen

Karamell-Eis | Fleur de Sel | Zartbitterschokolade

109,- € pro Person

ab 2 Personen - 99,- € pro Person

## Vegetarisches Menü

### Feldsalat

Rote Beete | Apfel | Ricotta | Nusskaramel | Brotchip | French Dressing

\*\*\*

### Hokkaido-Kürbiscremesüppchen

\*\*\*

### Trüffel-Creme Ravioli

herbstliches Gemüse

\*\*\*

### Albführer Apfel

karamellierter Haselnuss-Crunch | Vanille-Zimteiscreme

59,- € pro Person



## **Enten Menü**

### Feldsalat

Speck | Brotchip | French Dressing

\*\*\*

### Rote Beete Süppchen

Latte | Meerrettich

\*\*\*

### ¼ knusprige Bauernente

frisch aus dem Ofen

Maronen | Orangensauce | Apfel-Rotkraut | Serviettenknödel

\*\*\*

### Albführer Apfel

karamellierter Haselnuss-Crunch | Vanille-Zimteiscreme

59,- € pro Person

## **Knusprige Gans nur auf Vorbestellung**

### Knusprige Gans

frisch aus dem Ofen | im Ganzen am Tisch tranchiert

Maronen | Orangensauce | Apfel-Rotkraut | Serviettenknödel

220,- € pro Gans

ausreichend für 4 Personen