



HOFGUT ALBFÜHREN

Vorspeisen

Bunte Blattsalate
Schnittlauch-Dressing
Geröstete Kerne | Crostini
12,- €

Jakobsmuschel & Garnele
Sellerie-Püree | Blattspinat
Curryschaum | Kräuter-Öl
22,- €

Carpaccio von der deutschen Färse
Rucola
Gehobelter Parmesan | Olivenöl
23, - €

Rahmsuppe von Pfifferlingen
mit eigenem Ragout
Kräuter-Öl
12,- €

Gratinierter Ziegenkäse
Feigensenf | Rosmarin | Beeren
Salat-Bouquet | Schnittlauch-Dressing
17,50 €

Ragout von Pfifferlingen
Tagliarini | Rucola | Burratina
23,- €

Hauptgang

Burger vom Albführer Wild
3 Dipps | Bacon | Romanasalat
Gurke | Tomate | Schalotten-Marmelade
Süßkartoffel Pommes Frites
26,50 €

Rinderfilet von der deutschen Färse
Schalotten-Jus | Trüffel Nudeln | Gemüsebouquet
58,- €

Trüffelnudeln
Pilzschaum | Confierte Tomaten
Albführer Eigelb
41,- €

Fisch nach Tageseinkauf
Safran-Sauce | Venere | wilder Brokkoli
46,- €

Lammkarree und Nüsschen unter der Kräuterkruste
mit Cheddar überbacken
Ponzu-Jus | Annakartoffeln
Bohnen-Variation
46,- €

Kaninchen Rücken
Pommery-Senf-Sauce | Lakritz-Gnocchi
Bunte Möhren
45,- €



HOFGUT ALBFÜHREN

Dessert

Affogato
7,00 €

Mousse von der Ivoire Schokolade
Vanille-Eis | Butter-Crumble | Himbeeren
15,00 €

Variation von der Erdbeere
Erdbeer-Minze Salat
Erdbeer-Sorbet | Erdbeer Panna Cotta | Erdbeer-Gel
14,50 €

Pochierter Weißwein-Vanille-Pfirsich
Schokoladen-Crumble | Champagner-Schaum
Zitronengras-Eis
16,- € €

Käsevariation
Feigensenf | Orangensenf | Quittensenf
Trauben

Klein 14,- €
Gross 22,- €