



HOFGUT ALBFÜHREN

Vorspeisen

Ceviche vom Balfego Thunfisch
Erbsenpüree | Granatapfel | Limonen-Emulsion
Salatbouquet | Honig-Senf-Dressing
22, - €

Tatar und Carpaccio von der deutschen Färs
Senf | Eigelb | Kapern
Knusper | Chilliöl
26,- €

Sommerliche Blattsalate
Geröstete Kerne | eingelegte Pfifferlinge | Croutons
Schnittlauch-Dressing
15,- €

Gratinierter Ziegenkäse
Feigensenf | Wildkräutersalat
Honig-Senf-Dressing | Thymian-Sirup
Apfel-Johannisbeer-Chutney
18, - €

Curry-Kokos-Zitronengrassuppe
Garnelenragout | Chorizoöl
12, - €



HOFGUT ALBFÜHREN

Hauptgang

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Apfeljus | Hafer-Knusper
Mohn-Porridge | zweierlei Kohlrabi
43,- €

Trio vom Albführer Sika Hirsch
Rücken mit Kräuter-Crumble-Sauerkirschsauce
Gulasch mit Preiselbeeren
Braten Sous Vide gegart mit Wacholderjus
Mandelbimi | Spätzle
54,- €

Filet von der deutschen Färse
Demi Glace | Gemüsebouquet | Trüffelnudeln
58,- €

Lammkarree und Nüsschen unter der Lakritzkruste
mit Cheddar überbacken
Erbsenpüree | Macairekartoffeln
46,- €

Trüffelnudeln
Confierte Tomaten | Pilzschaum
Albführer Eigelb | Kräuteröl
41,- €



HOFGUT ALBFÜHREN

Dessert

Affogato
7,- €

Limetten Panna Cotta
Basilikum-Eis | Beeren | Brownie
13,50 €

Mandel-Cestini
Tonkabohnenespuma | Cheesecreme
Heidelbeer-Gel | Beeren
15,50 €

Palatschinken
Vanilleeis | Beerenragout | Schokoladensauce
12,50 €

Käsevariation
Feigensenf | Orangensenf | Quittensenf
Trauben

Klein 14,- €
Gross 22,- €