



HOFGUT ALBFÜHREN

Vorspeisen

Tataki von der deutschen Färse
Sellerie | Karotte | Miso | Sesam
Edamame
25,- €

Herbstliche Blattsalate
Kräuterseitlinge | Croutons
Balsamico-Dressing | Granatapfel
15, - €

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

Ceviche von dem See-Saibling
Frischkäse | Gurke | Dill | Limette | Koriander
Salat-Bouquet | Honig-Senf-Dressing
21, - €



HOFGUT ALBFÜHREN

Hauptgang

Halbe knusprige Bauernente
Frisch aus dem Ofen
Jus | Rotkohl | Kartoffelklösse
38,- €

Seeteufel im Speckmantel
Kräuter-Kruste
Austern-Curry-Schaum | Zitronen-Risotto | gegrillte Papaya
45,- €

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

Dammwildbraten
Preiselbeer-Sauce
Wirsing-Köpfchen | Kartoffel-Klöße
Preiselbeeren
42,- €

Sous Vide gegarter Kalbs-Tafelspitz
Rosmarin-Jus | geschmorter Kürbis
Kartoffel-Stampf
43,- €

Rehrücken
Nougat-Zimt-Jus | Sellerie
Apfel-Kartoffel-Flan
Nuss-Crunch | Preiselbeer-Gel
54,- €

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