



HOFGUT ALBFÜHREN

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse
Feigen-Senf | Honig-Senf-Dressing
Brot Chip | Beeren | Feldsalat
17,50 €

Vitello Tonnato
Avocado-Tartar | Kapern
Rucola | gehobelter Parmesan | Schwarze Walnuss
18,50 €

Duo von Carpaccio und Tartar von der deutschen Färs
Marinierter Frisée | Kräuter-Öl
Senf-Eis | Brioche
25, - €

Winterliche Blattsalate
Sauerrahm-Dressing | Granatapfel-Kerne
Burratina | Croutons
12, - €

Asiatisch gebeizter Lachs
Soja | Wasabi | Sesam
Koriander | Wakame-Salat
22,50 €



HOFGUT ALBFÜHREN

Hauptgang

Duo von Kalbsrücken und -Bäckchen

Demi Glace | Polenta Bramata

Buntes Gemüse | Kartoffelstroh

48,- €

Skrei Filet unter der Kräuterkruste

Champagner-Schaum | Kaviar

Limetten-Emulsion | Venere | Bimi

46,- €

Hirschkalbsbraten Sous Vide gegart

Preiselbeer-Sauce

Rotweinbirne | Rotkohl

Kartoffel-Kloss

44,- €

Filet von der Deutschen Färse

Demi Glace | Gemüsebouquet

Trüffelnudeln

58,- €

Lammrücken im Blätterteig

Pilz-Kräuter Duxelles | Balsamico-Jus

Bohnen Variation

46,- €

Trüffelnudeln

Pilzschaum

Albführer Eigelb | Kräuter-Öl

34,- €

Albführer Burger vom Sika Hirsch

3 Dipps | Bacon | Romanasalat

Gurke | Tomate | Schalotten-Marmelade

Süßkartoffel Pommes Frites

28,- €