



HOFGUT ALBFÜHREN

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate  
Schnittlauch-Dressing  
grüner Spargel | geröstete Kerne | Granatapfel | Crostini  
14,- €

Gratinierter Ziegenkäse  
Wildkräuter-Salat  
Feigen-Senf | Apfel-Johannisbeer-Chutney  
17,50 €

Ceviche vom Balfego Thunfisch  
Limetten-Emulsion  
Cashew | Soja | Tomate | Karotte  
Wildkräuter-Salat | Balsamico-Dressing  
22,50 €

Tartar von der deutschen Färs  
marinierter Frisée  
Senf-Eis | Brioche  
25,- €



HOFGUT ALBFÜHREN

## Hauptgang

Duo von Kalbsrücken und -Bäckchen

Demi Glace | Polenta Bramata

Buntes Gemüse | Kartoffelstroh

48,- €

Wildschweinbraten

Preiselbeer-Sauce

Rotkohl | Spätzle

42,- €

Variation von Edelfischen gebraten

Weissweinschaum

Garnele | Venere | Bimi

Hafer-Crunch | Limetten-Emulsion

44,- €

Filet von der Deutschen Färse

Demi Glace | Gemüsebouquet

Trüffelnudeln

58,- €

Kaninchenrücken

Senf-Sauce | Sous vide gegarter geblämmter Lauch

Pastinaken-Püree | Tomaten-Flocken | Sprossen

45,- €

Trüffelnudeln

Pilzschaum

Albführer Eigelb | Kräuter-Öl

41,- €

Lammrücken unter der Kräuterkruste

Rosmarin-Sauce

getrüffelte Herzoginkartoffeln | mediterranes Gemüse

46,- €