



HOFGUT ALBFÜHREN

Vorspeisen

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

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

Ceviche vom Balfegó Thunfisch
Erbsenpüree | Minze
Granatapfel | Salatbouquet
Limonen-Emulsion
Champagner-Dressing
22,- €

Carpaccio von der Deutschen Färsé
Wildkräuter-Salat | Senf-Eis
Kapern | Chili-Öl
Honig-Senf-Dressing
24,50 €



HOFGUT ALBFÜHREN

Hauptgang

Lammkarree und -Nüsschen unter der Kräuterkruste
Mit Cheddar überbacken
Rosmarin-Glace
Kartoffelflan | Edamame
46,- €

Rinderfilet von der deutschen Färs
Demi Glace
Gemüse-Bouquet | Trüffelnudeln
58,- €

Fisch nach Tageseinkauf
Champagner-Schaum | Venere
Bimi | Kaviar
46,50 €

Kalbsrückensteak
Gebratene Pfifferlinge | Trüffel-Püree
Sommerliches Gemüse
Schalotten-Jus
45,- €

Sous vide gegarter Braten vom Albführer Sika
Wachholder-Sauce | Preiselbeer-Gel
Spätzle | Rotkraut
44,- €

Trüffelnudeln
Pilzschaum | Albführer-Eigelb
Confierte Tomaten | Kräuter-Öl
41,- €