

## **Herzlich willkommen!**

Entdecken Sie ein natürliches, familiäres Hofgut Albführen.  
Einfach authentisch!

Erleben Sie unsere Albführer Landhausküche,  
geprägt von der Vielfalt des Schwarzwaldes verarbeitet unser Küchenchef  
mit seinem Team die jahreszeitlichen Produkte von Feld, Wiese und Wald.  
Nachhaltig und qualitativ hochwertig.

Geniessen Sie ein kreativ zusammengestelltes Überraschungsmenü  
aus dem aktuellen, saisonalen Warenkorb.

**3 - Gänge à 65,00 € / Person**

(Das Überraschungsmenü servieren wir tischweise)

Lust auf mehr?

Gerne erweitern wir das Menü für Sie mit weiteren kulinarischen Leckereien.  
Jeder weitere Gang à 15,00 € / Person.

Vertrauen Sie unserem Küchenmeister Chris Trewer.  
Er kocht für Sie eine klassisch, französische Küche  
ohne die Wurzeln des Schwarzwaldes und damit seine Heimat zu vergessen,  
nach der Philosophie...

„Die Essenz aus 30 Jahren kulinarischer Reise durch Europa“

Wir freuen uns auf gemeinsame Stunden  
geprägt von Erlebnissen rund um Speis und Trank!

Ihr Team vom Hofgut Albführen

## **Klassiker**

Grosser, bunter Gartensalat in Feigensenf - Honig - Vinaigrette  
Ziegenfrischkäse & gerösteten Baumnüssen

16 €

ohne Ziegenfrischkäse

12 €

180g feine Kalbsbratwurst  
mit Schwarzwälder Brägele & Zwiebelsauce

22 €

Burger „Des Jägers Liebling“  
180g gehacktes Wildfleisch im Brioche - Brötchen  
Coleslaw, Speck, Senfgurke, Spiegelei  
mit Bergkäse überbacken

Preiselbeeren, Limettenmayo & French fries

23 €

Im Ganzen gebratene Schwarzwaldforelle „Müllerin“

24 €

Fettes Kotelett vom Schwäbisch Hällischen Landschwein „pikant lackiert“  
mit fermentiertem, lauwarmem Kraut & Rüben Gemüse

Röstbrot

25 €

## **Vorspeisen**

„Caprese“  
Dreierlei Ofentomaten, Büffelmozzarella & Wiesenkräuter  
18 €

Kopfsalatherzen, pochiertes Albführer Landei & Sommertrüffel  
21 €

Wasser – Honig – Zuckermelone „süss – sauer – scharf“ mariniert & Stangensellerie  
14 €  
mit gebratener Riesengarnelen  
26 €

Entenleberterrinen, konfitierter Pfirsich, geräucherter Aal & Brioche  
28 €

## **Suppen**

„Ajo Verde“  
Kaltes Basilikumsüppchen & Flusskrebse  
14 €

Klare Tomatenessenz mit Albführer Landei  
grünem Spargel & altem Bergkäse  
12 €

## **Pasta, Risotto, Fisch**

Risotto oder hausgemachte Tagliatelle mit Sommertrüffel  
28 € / 38 €

Risotto „Cima di Rapa“ (wilder Brokkoli) & blaue Kornblume (heimischer Blauschimmelkäse)  
18 € / 24 €

Risotto „nero“ & in Zitronenöl pochierter Wildlachs  
29 €

Zander kross gebraten  
auf geräuchertem Kohlrabisalat & Schwarzwälder Speck  
34 €

## **Fleisch**

Rinderfilet „Rossini“  
lauwarmer Petersiliensalat, rote Zwiebeln & Perigordsauce  
46 €

Rosa gebratenes Hirschentrecôte „modern Winzerin“  
mit Rhabarber – Stangensellerie – Brotsalat & Wacholderemulsion  
43 €

Albführer Sika-, Rotwild- oder Rehrücken je nach Waidmannsheil  
am Tisch vorgelegt  
ab 2 Personen  
56 € pro Person

## Desserts

Weisses Espressois  
8 €

Käseauswahl  
ab 12 €

Crème brûlée, Rhabarberkompott & Holunderblüten – Joghurt - Eis  
12 €

Schokotarte, Vanilledoppelrahm & Passionsfrucht - Sorbet  
15 €

Erdbeeren  
aufgeschlagene braune Mascarponecrème & Sauerampfersorbet  
14 €

Omelette „Surprise“ mit Schwarzwälder Kirsch  
16 €

## **Menü**

Entenleberterrinen, konfitierter Pfirsich, geräucherter Aal & Brioche

\*\*\*

Zander kross gebraten

\*\*\*

Rosa gebratenes Hirschentrecôte „modern Winzerin“

\*\*\*

Omelette „Surprise“ mit Schwarzwälder Kirsch

3-Gang-Menü 65 €

4-Gang-Menü 80 €

## **Vegetarisches Menü**

„Caprese“

Dreierlei Ofentomaten, Büffelmozzarella & Wiesenkräuter

\*\*\*

Sommertrüffel - Pasta

\*\*\*

Risotto „Cima di rapa“ (wilder Brokkoli) & blaue Kornblume (heimischer Blauschimmelkäse)

\*\*\*

Erdbeeren

aufgeschlagene braune Mascarponecrème & Sauerampfersorbet

3-Gang-Menü 48 €

4-Gang-Menü 60 €

Für unsere Gäste, die an Lebensmittelallergien leiden, möchten wir die Zutaten und Stoffe aufführen, die zu einem in unseren Speisen enthalten sind und zum anderen gegebenenfalls Unverträglichkeiten auslösen können.

Wir würden uns freuen, wenn Sie sich bei Fragen an das Servicepersonal wenden, um bedenkenlos unsere Gerichte genießen zu können.

Folgende Zutaten sind in unseren Gerichten verarbeitet:

- Fisch
- Krebstiere
- Weichtiere
- Erdnüsse
- Schalenfrüchte
- Gluten haltiges Getreide
- Senf
- Sesamsamen
- Eier
- Milch
- Sojabohnen

Herkunft Fleisch, Fisch und Schalentiere:

Schwein: Süddeutschland

Kalb: Süddeutschland

Rind: Süddeutschland, Irland

Wild: aus eigener Jagd, Österreich

Entenleber: Frankreich

Forelle: Lauchringen

Saibling: Lauchringen

Lachs: Schottland, Irland

Garnele: Norwegen

Flusskrebse: Dänemark

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt auf dem Hofgut Albführen.

