



HOFGUT ALBFÜHREN

Herzlich Willkommen auf dem „Hofgut Albführen“

Philosophie:

Höchstes Gut ist die Tradition, der Schwarzwald & die Jagd.

Für uns bedeutet Tradition nicht Stillstand,
sondern die Aufnahme neuer Elemente mit Bestehendem zu vereinen &
weiterzuentwickeln.

Klassisches Kochhandwerk perfekt & modern,
auf drei Arten zelebriert.

1.

die einfachen Klassiker

2.

die saisonale Hauptkarte

3.

“Pures Vertrauen“

des Küchenmeisters Kür, als Überraschung serviert,
... Essenz & Reduktion aus 30 Jahren kulinarischer Reise...

Chefmenü

3 Gänge 65 €

4 Gänge 85 €

5 Gänge 105 €

...

**Zu unseren Hauptspeisen werden wahlweise
“Schwarzwälder-Brägle“ oder Spätzle serviert.**

Klassiker

“devil on horseback“
geröstete Brotscheibe, drapiert mit Mandel gespickter Rotweinpflaume,
Speck umwickelt & gebacken
14 €

grosser, bunter Gartensalat in Feigensenf - Honig - Vinaigrette
Ziegenfrischkäse & gerösteten Baumnüssen
16 €
ohne Ziegenfrischkäse
12 €

200g würzige Wildbratwurst vom Metzger Schaub
BBQ - Sauce & Röstzwiebeln
22 €

“Des Jägers Liebling“
180g gehacktes Wildfleisch aus eigener Jagd im Brioche,
Kraut | Speck | Ei | Senfgurke | Bergkäse & Preiselbeer – Dipp
25 €

Schwarzwaldforelle “Müllerin“
29 €

Schwarzwaldforelle vom “Grill“ & Meerrettich
32 €

“Klettgauer Oxen - Sparerips schwarz lackiert“
fermentierter Kürbis lauwarm
29 €

Vorspeisen

Rapunzelsalat

Speck | Ei | Croutons

8 € | 12 €

Birne | Baumnuss | Blaue Kornblume

12 € | 16 €

gebratene Waldpilze | Wildtrockenfleisch

14 € | 18 €

Glühweinfeige | Büffelmozzarella | Gewürzsteinpilze & geräucherte Mandeln
21 €

“Albführer Landei Ivan“

frisch gebackene; deftige belgische Waffel mit gebeizter Lachsforelle

Spinatsalat | pochiertes Landei & Kapernmajo

24 €

Entenleberterrine “1985“

Cognac - Quitten & Brioche

29 €

Chris's kleine “Schweinerei“ & 3x Artischocke

26 €

Suppen

Flusskrebs – Bisque & Erbsenkrapfen

16 €

Hühnerbrühe | Käseravioli | Trüffel

ohne Trüffel 12 €

mit Trüffel Tagespreis

Kürbis – Apfel - Ingwersuppe

12€

Pasta | Risotto | Fisch

hausgemachte Pasta
18 € | 24 €

Risotto
22 € | 28 €

dazu Perigord Trüffel
Preis nach Tagesangebot

Risotto "nero" & mit Bergamotte poelierter Wildlachs
29 €

Zander kross gebraten
geräucherter Blumenkohl & Speckgnocchi
38 €

"Lasagne Aperto"
Pasta mit Sika – Wild – Sugo gratiniert
28 €

Fleisch

Rinderfilet "Rossini"
Kopfsalatherzen & Perigordsauce
48 €

Rehgeschnetztes "Albführen"
Macadamianuss | Waldpilze | Apfel | Preiselbeeren & Rosenkohlblätter
42 €

gegrilltes Hirschentrecôte "Café de paris" & Wirsing süß-sauer
52 €

Rücken vom Sika oder Rotwild aus eigener Jagd
je nach Waidmannsheil
am Tisch vorgelegt
ab 2 Personen
56 € pro Person

Desserts

Weisses Espresso – Glace
8 €

Albführer Tannenspitzen – Glace
12 €

Schwarzwälder Hagebuttensorbet
Birne | Mandarine | Granatapfel | Gurke | Minze & Grüntee – Gelee
14 €

Pistazien - Crème brûlée, & Sanddorn – Glace
15 €

Schokoladentarte | Haselnusskrokant | rohes Eis & Maracuja
18 €

Auswahl an Rohmilchkäse
22 €

Süßwein

Leander Herbst, Essingen, Pfalz 0,375l

Trockenbeerenauslese 2007
5 cl – 10 € Grauburgunder 68 €

Weingut Lorenz & Corinna Keller, Erzingen 0,375l

Beerenauslese 2015
5 cl – 8 € Spätburgunder 52 €

Menü

Glühweinfeige | Büffelmozzarella | Gewürzsteinpilze & geräucherte Mandeln

Risotto "nero" & mit Bergamotte poelierter Wildlachs

Rinderfilet „Rossini“
Kopfsalatherzen & Perigordsauce

Pistazien - Crème brûlée, & Sanddorn – Glace

3-Gang-Menü 65 €

4-Gang-Menü 85 €

Vegetarisches Menü

Rapunzelsalat | Birne | Baumnuss | Blaue Kornblume

Kürbis – Apfel – Ingwersuppe

Trüffelrisotto

Schwarzwälder Hagebuttensorbet
Birne | Mandarine | Granatapfel | Gurke | Minze & Grüntee – Gelee

3-Gang-Menü 45 €

4-Gang-Menü 58 €

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

Forelle: Lauchringen

Saibling: Lauchringen

Lachs: Schottland, Irland

Entenleber: Frankreich

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

