



Vorspeisen

Pfifferlings Rahmsüppchen
Grissini | Serano Schinken
12,50 €

Bunte Albführer Pflücksalate
karamellierte Kerne
Schnittlauchdressing
14,- €

Gratinierter Ziegenkäse | Rosmarin
Feigensenf | Erdbeeren
Bunte Pflücksalate | Schnittlauchdressing
17,50 €

Ceviche vom Zanderfilet
Tomaten | Avocado | Granatapfel | Koriander | Frühlingslauch
Limonen-Emulsion | Knusper
22,- €

Tatar vom Rind
Albführer Eigelb | Kräuter
Limonen Emulsion
25,- €

Ragout von Pfifferling
Fettuccini | Rucola | gehobelter Parmesan | Burratini
21,- €



Hauptgang

Zarteste aus der Kalbskeule
Pfifferling-Risotto | Sommerliches Gemüse
48,- €

Rinderrücken aus der Region
Pfeffer-Balsamicosauce
Ofenkartoffeln | Bohnenbund
52,- €

Thunfischsteak
Ragout von Tomaten
Cashew Kerne | Frühlingslauch | Limone | Chili | Strudel-Sesam Chip
Ingwer-Basmatireis
51,- €

Trüffelcremenudeln
Albführer Eigelb
39,- €

Lamm Carré & Nüsschen unter der Kräuter-Cheddar Kruste
Balsamico Jus
Rosmarin Erdapfel | Bohnen Variation
47,- €

Ochschmorbraten | Burgundersauce
Sautierte Pfifferlinge | Wirsing
Spätzle
36,- €

Rinderfilet
Trüffelcremenudeln
Gemüsebouquet
58,- €



Dessert

Affogato
7,- €

Weisses Schokoladen-Mousse
Himbeerkern
Crumble | Beeren | Matcha Sponge
14,50 €

Granny Smith
Bisquit | Apfelgel
Frischkäsecreme | Baiser | Champagner
Tropical Sorbet
18,- €

Kokos Panna Cotta
Mango-Rum-Gel | weisser Schoko-Sponge
Mandelbrunch
15,- €

Käsevariation
Trauben
Feigensenf-Orangensenf-Quittensenf
Klein 14,- €
Gross 22,- €