



# M E N Ü

## ALTE VOGTEI

---

### Das Vogt Ei

Unser Klassiker des Hauses.

Zart frittiertes Engelshaar dazu ein sanft gegartes Hühnerei, getrüffelter Lauch a la Creme & 48 Monate gereifter Parmesan

16€

\*\*\*

### Handgeschnittenes Rindertatar 80g

Mild geräuchertes Ochsenmark | Enokipilze | geröstetes Miso | Aromatisierte Walpilzessenz

25€

\*\*\*

### Schaumsüppchen von jungem Blattspinat

Cremiges Eigelb | Knusprige Hühnerhaut

12€

\*\*\*

### US Flank Steak

Soufflierte Macairekartoffel | junger Rosenkohl | geräucherte Holländische Soße

42€

\*\*\*

### Pochierte Zartbitterschokolade

Kompott von Süßkirschen, gefrorene Zimtblüte & geschäumter Eierlikör

12€

---

5 Gang 100 | 4 Gang ohne Tatar 75 | 3 Gang ohne Tatar & Süppchen 65



M E N Ü  
F R U H L I N G

---

Mariniert Feldsalat an seiner Kastanienhonigvinaigrette

Vanillequitten | warmer Ziegenkäse im Brückteig

15€

\*\*\*

Sanft gebeizter Atlantiklachs & Kaviar

Allerlei von Zitrusfrüchten | Fenchel | Sellerie | Ingwer | Koriander | Reispapier

22€

\*\*\*

Confiert Winterkabeljau

Cremiges Kartoffelrisotto | Champignon | Spinat | helle Trüffel Beurre Blanc

35€

Oder

(Vegetarisch)

Soufflierte Macairekartoffel

Junger Kohl | Kartoffelstroh | Parmesanschaum

24€

\*\*\*

Heißer Apfelcrumble

Haselnuss | helle Schokoganache | Zitronenthymian

10€



## EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

---

(Vegetarisch)

Gratinierte Brezelknödelschnitte

Geschwenkter Rosenkohl, Waldpilz-Trüffelragout & aufgeschäumter Parmesan

25€

\*\*\*

Cordon Bleu vom Iberikokotelett

dazu ein saftiges Kartoffel-Nussbutterpüree, marinerter Salat von sauren Gurken und luftiger

Holländischer Soße

34€

\*\*\*

Sauerbraten von der Ochsenbacke

mit geschwenktem Speck-Rosenkohl, Brezelknödeln, kaltgerührte Preiselbeeren und hauchzartem Lardo

34€

\*\*\*

Confierter Schweinekinn

Cremiges Ragout von gelben Linsen mit Estragon | knackiger Fenchel | Dörrtomaten | Vadouvan

22€

Zwiebelrostbraten klassisch

Mit handgeschabte Spätzle, schwäbischem Ravioli, geschmorten sowie gebackenen Zwiebeln und Kalbsjus

36€

---