



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 gebeiztes 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

15€

Sanft gebeizter Atlantiklachs & Kaviar

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

22€

Krosser Wolfsbarsch

Cremiges Kartoffelrisotto | Champignon | Spinat | helle Trüffel Beurre Blanc

28€

Oder

(Vegetarisch)

Soufflierte Macairekartoffel

Junger Kohl | Kartoffelstroh | Parmesanschaum

24€

Heißer Apfelcrumble

Haselnuss | helle Schokoganache | Zitronenthymian

10€

4 Gang Wolfsbarsch 70 | 4 Gang Macaire Kartoffel 66 | 3 Gang ohne Lachs mit Wolfsbarsch 48 | 3 Gang Veggie 44



EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

(Vegetarisch)

Gratinierte Brezelknödelschnitte

Geschwenkter Rosenkohl, Waldpilz-Trüffelragout & aufgeschäumter Parmesan

25€

Confiertes Schweinekinn

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

26€

Zwiebelrostbraten klassisch

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

36€
