



## M E N Ü

# ALTE VOGTEI

---

### Das Vogt Ei

Unser Klassiker des Hauses.

Zart frittiertes Engelshaar dazu ein sanft gegartes Hühnerei, Blattspinat und eine geräucherte Holländische Soße

16€

Mit extra gehobeltem schwarzem Perigordtrüffel

28€

\*\*\*

### Essenz von Waldpilzen

Kräftige Waldpilzessenz abgeschmeckt mit altem Sherry, Liebstöckel Öl & Samtfußrübbling,

12€

\*\*\*

### Sauerbraten von der Ochsenbacke

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

34€

\*\*\*

### Pochierte Zartbitterschokolade

Kompott von Süßkirschen, gefrorene Zimtblüte & geschäumter Eierlikör

14€

---

4 Gang 72 | 4 Gang ohne Essenz 60

Alle Gerichte auch a la carte bestellbar



## M E N Ü

# JAHRESAUFTAKT

---

Marinierter Feldsalat an feiner Kastanienhonigvinaigrette  
mit geräucherter Gänsebrust, glasierten Maronen und Vanilleäpfeln  
15€

\*\*\*

Geschmorte Rinderrouladen  
Mit hausmariniertem Rotkraut, gedämpften Kartoffelknödeln & Buttercroutons  
34€

Oder

Vegetarische Alternative

Gratinierte Brezelknödelschnitte  
Geschwenkter Rosenkohl, Waldpilz-Trüffelragout & aufgeschäumter Gruyère  
26€

\*\*\*

Geflämmte Tonkabohnencreme  
10€

---

3 Gang mit Gänsekeule 56 | 3 Gang mit Brezelschnitte 48

Alle Gerichte auch a la carte bestellbar



## EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

---

Cordon Bleu vom Ibericokotelett  
dazu ein samtiges Kartoffel-Nussbutterpüree, mariniertes Salat von sauren Gurken und luftiger  
Holländischer Soße  
34€

\*\*\*

Zwiebelrostbraten klassisch  
Mit handgeschabte Spätzle, schwäbischem Ravioli, geschmorten sowie gebackenen Zwiebeln und Kalbsjus  
36€

\*\*\*

---