



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 & Samtfußrübling,

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
JAHRESAUFTRAKT

Mariniert 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, Waldfilz-Trüffelragout & aufgeschäumter Gruyère
26€

Geflammte Tonkabohnencreme
10€

3 Gang mit Gänsekeule 56 | 3 Gang mit Brezelschnitte 48

Alle Gerichte auch à la carte bestellbar



EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

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

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