

# GOURMETMENÜ

## MIT JÖRG GEIGER



ZUM LÖWEN

Manufaktur Jörg Geiger

PERFEKTION UND LEIDENSCHAFT  
TRADITION UND INNOVATION

Gruß aus der Löwen-Küche



„Büffel Bill“ Burrata Mousse / Orangen Chicorée / Pumpernickel Erde / junger

Feldsalat vom „Keltenhof“ / Rauchpaprika – Blätterteig



Kohlrabi – Vanille Cremesuppe / grüne Chili / Lavendelcroutons



Pochiertes „Körschtalforellen“ – Filet / geflämmtter Lauch / „Schönbuch“ –

Linsen / Schnittlauch Mayonnaise / Linsen Miso / Kartoffel – Röstzwiebel

Crunch / Safran Schaum



Sous vide gegartes Flank Steak vom Wasserbüffel / Bio-Heu Butter / Orangen-

Pfeffer-Jus / Speckknödel mit Ziegenkäsekern / „Filder“Kürbis Creme /

Ofenkürbisspalte / Ziegenkäse Pulver



„Birne Helene“ neu interpretiert / Schokoladen Biskuit / „Original Beans“

Schokoladen Mousse / Birnengelee / Vanille Eis / pochierte heimische Birne /

Veilchen / „Steinhauser´s“ Honig Willi