

FRANZ FECKL'S KLASSIKER

Salatvariation mit gebratenen Pilzen 21,00 €

Hummersalat à la Chef mit gebackener Garnele 49,00€

Unsere Festtagssuppe 20,00 €

Hummersuppe mit Estragon 22,00 €

Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce mit gebratenem Blumenkohl und gemischtem Reis

Gebratenes Seezungenfilet in Orangen-Basilikum-Sauce mit geschmortem Chicorée und Risoni-Risotto 56,00€

54,00€

Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, mariniertem Spitzkohl und Bratkartoffeln 49,00 €

Ochsenschwanz-Ragout mit Bohnengemüse und handgeschabten Spätzle 49,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln 46,00 €

Unsere Dessert- Klassiker

Mousse von dreierlei Schokoladen 24.00 €

Dessert-Potpourri 26,00 €

Zweierlei von weißer Schokolade und Rhabarber mit Salzkaramell-Eis 25,00 €

MENÜ

"Surf & Turf"
Carpaccio vom Rinderfilet
mit roter Garnele,
Papaya-Relish und Ponzu-Vinaigrette
36,00€

Loup de Mer in Champignonfond mit Morcheln, Spargelspitzen und Erbsen-Tortellini 38,00 €

Duett vom Lamm in Rosmarinsauce mit Ratatouille-Törtchen, Artischocken und Oliven-Gnocchi 54,00 €

Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf, schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney oder Dessert nach Wahl

Komplettes Menü 136,00 € Vorspeise/Hauptgang/Dessert (3 Gänge) 104,00 €

Weinbegleitung zu den Menüs für 3 Gänge 40,00 € / 4 Gänge 48,00 € pro Person

- AUF WUNSCH AUCH
KOHLENHYDRAT- REDUZIERT

VEGETARISCHES MENÜ

Ziegenkäse mit grünem Apfel und geräuchertem Dattel-Sorbet 32,00 €

Perlgraupensuppe mit gebackenem Bärlauch-Grieß-Knödel 28,00 €

Gefüllte Frühlingsmorcheln in Kerbelbutter mit Zweierlei von der Erbse 46,00 €

> Dessert nach Wahl oder Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf, schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney

Menü 112,00 € Vorspeise/Hauptgang/Dessert 89,00€

Unsere Käseplatte

Rohmilchkäse mit Trauben, 28,00€ Feigensenf, schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney

Wir erlauben uns, Umbestellung von Gängen und Beilagen zu berechnen.