



FRANZ FECKL'S KLASSIKER

Salatvariation mit gebratenen Pilzen	21,00 €
Hummersalat à la Chef mit grünem Spargel	49,00 €
Unsere Festtagssuppe	20,00 €
Hummersuppe mit Estragon	22,00 €
Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce mit Karotten-Zuckerschotengemüse und gemischtem Reis	56,00 €
Gebratenes Zanderfilet im Bouillabaisse-Fond mit Fenchel-Lauchgemüse und Safrankartoffeln	56,00 €
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Salat "Marie" 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 €
Feines von der Valrhona-Schokolade mit Beeren	25,00 €

MENÜ

Dreierlei von der Gelbschwanzmakrele mit Mango, Chili und Soja
36,00 €

Steinbuttfilet im Yuzu-Basilikum-Fond mit Avocado und Radieschen
38,00 €

Dünne Tranchen vom "US-Flanc-Steak" in Schalotten-Rotweinsauce mit Feinem vom Mais
62,00 €

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

Komplettes Menü 140,00 €
Vorspeise/Hauptgang/Dessert (3 Gänge)
108,00 €

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

**- AUF WUNSCH AUCH
KOHLENHYDRAT- REDUZIERT**

VEGETARISCHES MENÜ

Variation von Ziegenkäse, Aprikose und Süßkartoffel
30,00 €

Pfifferlings-Cannelloni mit Schnittlauchcrème
28,00 €

Gebackener Artischockenboden mit bunten Tomaten, Focaccia und Sauce Romesco
42,00 €

Dessert nach Wahl
oder
Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf, schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney
Menü komplett 111,00 €
Vorspeise/Hauptgang/Dessert 96,00 €

UNSERE KÄSEPLATTE

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

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