

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 €
Loup de Mer in Champagnersauce mit Spargelragout und Kartoffel-Pinienkern-Tortellini	56,00€
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Salat "Marie" und Bratkartoffeln	49,00 €
Ochschwanz-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 €
Erdbeer-Rhabarber-Cannelloni mit Joghurt, Limette und Hafer	25,00€

MENÜ

Gegrilltes und Carpaccio vom Pulpo mit Chorizo, Paprika und Tomate
36,00 €

Gebratenes Steinbuttfilet in Kerbelbutter mit Spargel und Erbse
38,00 €

Feines vom Lamm in Rosmarinjus mit Bohnen, Auberginenkompott und Oliven-Gnocchi
59,00 €

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

Spargelvariation mit Sauerampfer-Eis und Kräutersalat
30,00 €

Spargel-Tortellini in Bärlauch-Schaum mit Zweierlei von der Erbse
31,00 €

Bondorfer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kräuterflädle und Petersilienkartoffeln
42,00 €

Dessert nach Wahl oder Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf, schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney
Menü komplett 114,00 €
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.