

FRANZ FECKL'S KLASSIKER

Salatvariation mit gebratenen Pilzen	20,00 €
Hummersalat à la Chef	44,00 €
Unsere Festtagssuppe	19,00 €
Hummersuppe mit Estragon	20,00 €
Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce mit gebratenem Blumenkohl und gemischtem Reis	48,00 €
Seezungenröllchen und gebackener Langostino im Champignon-Trüffel-Fond mit Pinienkern-tortellini	52,00 €
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Filder-Sauerkraut und Bratkartoffeln	44,00 €
Ochsenschwanz-Ragout mit Bohnengemüse und handgeschabten Spätzle	44,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	44,00 €

UNSERE DESSERT- KLASSIKER

Mousse von dreierlei Schokoladen	20,00 €
Dessert-Potpourri	20,00 €
Feines von Rum, Traube und Nuss	20,00 €

MENÜ

**Rote Salzwassergarnele
und gebratene Jakobsmuschel
mit Feinem von Erbse, Sauerrahm
und Süßkartoffel**
32,00 €

**Gebratener Loup de Mer
im Galgant-Fond
mit Pak Choi und Lotuswurzel**
36,00 €

**Dünne Tranchen vom "Flanc-Steak"
in Burgunder-Pfefferjus
mit zweierlei Brokkoli
und Topfen-Grießschnitte**
48,00 €

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

**Komplettes Menü 120,00 €
Vorspeise/Hauptgang/Dessert (3 Gänge)**
96,00 €

**Weinbegleitung zu den Menüs
für 3 Gänge 35,00 € / 4 Gänge 43,00 €
pro Person**

**- AUF WUNSCH AUCH
KOHLENHYDRAT- REDUZIERT**

VEGETARISCHES MENÜ

**Geflämmt Ziegenkäse
mit rosa Pfeffervinaigrette
und Ananas**
28,00 €

**Mosaik vom Lauch
im Estragon-Kartoffelfond**
30,00 €

**Parmesanrisotto
mit Feinem von der Bete**
34,00 €

**Dessert nach Wahl
oder
Rohmilchkäse mit Trauben,
Feigensenf, schwarzen Nüssen
und hausgemachtem Chutney**
Menü 88,00 €
Vorspeise/Hauptgang/Dessert 68,00 €

UNSERE KÄSEPLATTE

**Rohmilchkäse mit Trauben, 20,00€
Feigensenf, schwarzen Nüssen
und hausgemachtem Chutney**

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