

## 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	56,00 €
Filet vom Loup de Mer im gelben Curry-Linsenfond mit Tomaten-Lauchgemüse und Couscous-Praline	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 vom Zwetschge, Nougat und Grieß	25,00 €

## MENÜ

**Jakobsmuschel und Garnele  
mit Gurke, Passionsfrucht und Dill**  
36,00 €

**Gebratenes Steinbuttfilet  
im Dashi-Fond mit Kimchi**  
38,00 €

**Feines vom Lamm in Kräuterjus  
mit Kürbis, Petersilienwurzel  
und Thymiankrapfen**  
56,00 €

**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

**Feines vom Kürbis  
mit Kokos und Kräutersalat**  
32,00 €

**Geschmorte Karotte  
mit Estragon, Orangen-Panna-Cotta  
und Sorbet**  
28,00 €

**Gebratene Steinpilze  
mit Kartoffelpuffer**  
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.**