

FRANZ FECKL'S KLASSIKER

Salatvariation mit gebratenen Pilzen	20,00 €
Hummersalat à la Chef mit gebackener Garnele	46,00 €
Unsere Festtagsuppe	19,00 €
Hummersuppe mit Estragon	20,00 €
Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce mit Karotten-Zuckerschotengemüse und gemischtem Reis	48,00 €
Adlerfischfilet im Bouillabaissefond mit Fenchel-Lauchgemüse und Rouille-Tortellini	44,00 €
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Salat "Marie" und Bratkartoffeln	44,00 €
Ochschwanz-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 €
Beerenvariation mit Buttermilch	20,00 €

MENÜ

**Thunfisch-Medaillon und Tatar
mit Feinem von Yuzu und Avocado**
38,00 €

**Gebratener Loup de Mer
mit Brunnenkresse und Sellerie**
36,00 €

**Dünne Tranchen vom US-Flank-Steak
in Barolosauce, wilder Brokkoli
und Kartoffelplätzchen**
48,00 €

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

Komplettes Menü 128,00 €
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

**Gazpacho-Variation mit Zucchini-Blüte
und kleinem Kräutersalat**
32,00 €

**Gegrillte Wassermelone
mit Feta und Radieschen**
28,00 €

**Pfifferlings-Cannelloni
mit Sommertrüffel**
39,00 €

**Dessert nach Wahl
oder
Rohmilchkäse mit Trauben,
Feigensenf, schwarzen Nüssen
und hausgemachtem Chutney**
Menü 108,00 €
Vorspeise/Hauptgang/Dessert 91,00 €

UNSERE KÄSEPLATTE

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

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