

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	44,00 €
Seezungenfilet in Trüffelrahmsauce mit grünem Spargel und Pinienkern-Tortellini	48,00 €
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Salat "Marie" und Bratkartoffeln	44,00 €
Ochsenchwanz-Ragout mit Karotten-Kohlrabigemüse 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 Schokolade und Kirsche	20,00 €

MENÜ

Gebratene Jakobsmuschel
und geschmorter Pulpo
mit Artischocken, Oliven und Tomaten
32,00 €

Steinbuttfilet
im Zitronengras-Krustentierfond
36,00 €

Duett vom Sommerreh
in Limonen-Pfeffersauce
mit glasierten Kirschen,
gebratenen Pfifferlingen
und handgeschabten Spätzle
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

Feines von der Erbse
mit Quinoa-Wildkräutersalat
26,00 €

Geschmorte Karotte
mit Kerbel und Mango
22,00 €

Parmesanrisotto mit Sommertrüffel
und gebackenem Gemüse
32,00 €

Dessert nach Wahl
oder
Rohmilchkäse mit Trauben,
Feigensenf, schwarzen Nüssen
und hausgemachtem Chutney
Menü 88,00 €

UNSERE KÄSEPLATTE

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

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