

FRANZ FECKL'S KLASSIKER

Salatvariation mit gebratenen Pilzen	21,00 €
Hummersalat à la Chef mit gebratener Garnele	48,00 €
Unsere Festtagssuppe	20,00 €
Hummersuppe mit Estragon	22,00 €
Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce mit gebratenem Blumenkohl und gemischtem Reis	49,00 €
Wallerfilet "Schwedische Art" mit roter Bete, Schrimps, Eigelb und Petersilienkartoffeln	48,00 €
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Ehninger Ackersalat und Bratkartoffeln	46,00 €
Ochschwanz-Ragout mit Bohnengemüse und handgeschabten Spätzle	46,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	44,00 €

UNSERE DESSERT- KLASSIKER

Mousse von dreierlei Schokoladen	22,00 €
Dessert-Potpourri	25,00 €
Weihnachtlicher Cheesecake mit Gewürzmandarinen und Sorbet	23,00 €

MENÜ

Feines von der Gelbschwanzmakrele mit weißer Pfeffermousse, Grapefruit und Avocado
38,00 €

Seeteufel-Medaillon in Noilly-Prat-Sauce auf Fenchel mit schwarzem Knoblauch
39,00 €

Rosa gebratenes Rinderfilet und geschmorte, getrüffelte Kalbsbacke in Barolosauce mit winterlichem Gemüse und Pommes Dauphine
56,00 €

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

*Komplettes Menü 135,00 €
Vorspeise/Hauptgang/Dessert (3 Gänge)
99,00 €*

*Weinbegleitung zu den Menüs
für 3 Gänge 40,00 € / 4 Gänge 48,00 €
pro Person*

**- AUF WUNSCH AUCH
KOHLENHYDRAT- REDUZIERT**

VEGETARISCHES MENÜ

Winterlicher Gemüsesalat mit Brunnenkresse und marinierter Quinoa
30,00 €

Geschmorter Sellerie "im Salzteig" mit Eigelb, Nussbutter Schaum und Trüffeljus
32,00 €

Kürbis-Gulasch mit gefüllter Paprika und Semmelknödel
39,00 €

Dessert nach Wahl oder Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf, schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney
Menü 111,00 €
Vorspeise/Hauptgang/Dessert 92,00 €

UNSERE KÄSEPLATTE

Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf, schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney
25,00 €

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