

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 Romanesco und gemischtem Reis	46,00 €
Gebratenes Zanderfilet in Champagnersauce auf Gemüselinsen, Gewürzapfel und Rote-Bete-Tortellini	46,00 €
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Salat "Marie" und Bratkartoffeln	44,00 €
Ochsenschwanz-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 €
Zimtblüten Crème Brulée mit Kokos und Zitrusfrüchten	20,00 €

MENÜ

Feines von der Gelbschwanzmakrele auf Kichererbsen-Crème mit Curry, Ingwer und Koriander
32,00 €

Gebratenes Steinbuttfilet mit Perigord-Trüffel und Schwarzwurzel-Spinatgemüse
36,00 €

Wildhasenrücken in Schokoladen-Chili-Sauce mit Selleriepüree, Rosenkohlblättern 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 Winterlichem Gemüse mit Ehninger Ackersalat
26,00 €

Landeil mit Perigord-Trüffel in Nussbitterschaum und Rahmspinat
28,00 €

Soja-Bolognese mit Taleggio-Tortellini
32,00 €

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, Feigensenf, schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney 20,00€

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