

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 €
Seezungenfilet im Spinatfond mit Sommertrüffel und Kartoffel-Pinienkern-tortellini	56,00 €
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Salat-Marie und Bratkartoffeln	49,00 €
Ochschwanz-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 €
Variation von Waldmeister und Beeren	25,00 €

MENÜ

Feines von der Gelbschwanzmakrele mit Süßkartoffel und Aprikose
36,00 €

Gebratenes Seeteufelmedaillon in Portugieser Sauce
38,00 €

Kalbsfilet in Sherryrahmsauce mit Pfifferlingen, glasiertem Gemüse und Kartoffelschnitte
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

Gazpacho-Variation mit kleinem Kräutersalat
32,00 €

Feines von Wassermelone, Feta, Gurke und Passionsfrucht
28,00 €

Gebackene Zucchini-Blüte in Kräusersauce mit Perlgraupenrisotto
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, Feigensenf, schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney 28,00 €

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