



Franz Feckl's Klassiker

Salatvariation mit gebratenen Pilzen	17,00
Hummersalat à la Chef	30,00
Unsere Festtagssuppe	15,00
Hummersuppe mit Estragon	16,00
Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce mit sommerlichem Gemüse und gemischtem Reis	38,00
Seeteufelmedaillon im Bouillabaissefond mit provenzalischen Kartoffeln	38,00
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Bratkartoffeln und Salat Marie	38,00
Ochschwanz-Variation mit Bohnengemüse und handgeschabten Spätzle	38,00
Feines vom Kalb mit gebratenen Pfifferlingen und Fregola Sarda	44,00

Menü

Rehfilet mit Pfifferlingen und Gänseleberpraline

oder

Arktisches Saiblingsfilet mit Erbsen und Kräutern

Gebratenes Zanderfilet im Pfirsich-Bohnen-Sud



Störfilet mit Sommertrüffel und Variation vom Blumenkohl

Rinderfiletscheiben und geschmorte Roulade

mit Senfsaatsauce und Karotten-Kohlrabi-Gemüse

oder

Loup de Mer im Artischockenfond auf Blattspinat und Amatriciana-Tortellini

Käseauswahl

oder

Buttermilch & Kirsche

Komplettes Menü 98,00 €

ohne Rotbarbenfilet 82,00 €

Vorspeise/Hauptgang/Dessert (3 Gänge) 69,00 €

Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung zu den Menüs

für 3 Gänge 25,00 € und für 4 Gänge 30,00 € pro Person