

FRANZ FECKL'S KLASSIKER

Salatvariation mit gebratenen Pilzen	21,00 €
Hummersalat à la Chef mit grünem Spargel	49,00€
Unsere Festtagssuppe	20,00 €
Hummersuppe mit Estragon	22,00 €
Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce mit Karotten-Zuckerschotengemüse und gemischtem Reis	56,00 €
Gebratenes Seeteufelmedaillon in weißem Tomaten-Basilikum-Schaum mit Blattspinat, Oliven und hausgemachten Nudeln	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 €
Feines von Kirsche und Vanille mit Mandel	25,00€

MENÜ

**Beefatar und rote Garnele
mit Eigelbcreme und Wildkräutern**
36,00 €

**Schottisches Lachsfilet
und gebratene Jakobsmuschel
im süß-scharfen Pfirsich-Bohnsud
mit Koriander-Tortellini**
38,00 €

**Rücken und Ragout
vom Schönbuch-Reh
in Lorbeer-Pfeffer-Jus mit Pfifferlingen,
mariniertem Spitzkohl, glasierten
Kirschen und handgeschabte Spätzle**
62,00 €

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

Komplettes Menü 140,00 €
Vorspeise/Hauptgang/Dessert (3 Gänge)
108,00 €

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 Kräutersalat**
30,00 €

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

**Pfifferlings-Risotto
mit gebackener Zucchini-Blüte**
42,00 €

**Dessert nach Wahl
oder
Rohmilchkäse mit Trauben,
Feigensenf, schwarzen Nüssen
und hausgemachtem Chutney**
Menü komplett 111,00 €
Vorspeise/Hauptgang/Dessert 96,00€

UNSERE KÄSEPLATTE

Rohmilchkäse mit Trauben, 28,00€
Feigensenf, schwarzen Nüssen
und hausgemachtem Chutney

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