

FRANZ FECKL'S KLASSIKER

Salatvariation mit gebratenen Pilzen	20,00 €
Hummersalat à la Chef mit gebratener Garnele	46,00 €
Unsere Festtagsuppe	19,00 €
Hummersuppe mit Estragon	20,00 €
Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce mit gebratenem Blumenkohl und gemischtem Reis	48,00 €
Gebratenes Zanderfilet auf Heckengäu-Linsen mit roter Bete, Meerrettich und Kartoffel-Lauchragout	46,00 €
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Salat "Marie" und Bratkartoffeln	44,00 €
Ochschwanz-Ragout mit Bohnengemüse 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	23,00 €
Feines vom Apfel mit Nüssen und Rum	20,00 €

MENÜ

*Jakobsmuschel und Garnele
mit Feinem vom Kürbis*
38,00 €

*Gebratenes Rotbarbenfilet
im Bouillabaisse-Fond*
36,00 €

*Rosa gebratener Rehrücken
in Schokoladen-Chili-Sauce
mit Pilztorte, Quitten-Chutney,
Rahmwirsing
und Haselnuss-Schupfnudeln*
54,00 €

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

Komplettes Menü 128,00 €
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

*Rote-Bete-Tartar mit Kohlrabi,
Gurke, Joghurt und Ziegenkäsepralinen*
32,00 €

*Kürbis-Udonnudeln
mit Gewürzschaum und Baby-Spinat*
28,00 €

*Wirsing-Roulade
auf Kartoffel-Lauchragout*
39,00 €

*Dessert nach Wahl
oder
Rohmilchkäse mit Trauben,
Feigensenf, schwarzen Nüssen
und hausgemachtem Chutney*
Menü 108,00 €
Vorspeise/Hauptgang/Dessert 89,00 €

UNSERE KÄSEPLATTE

*Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf, schwarzen Nüssen
und hausgemachtem Chutney* 23,00 €

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