

FRANZ FECKL'S KLASSIKER

Salatvariation mit gebratenen Pilzen	20,00 €
Hummersalat à la Chef mit gebratener Garnele	44,00 €
Unsere Festtagssuppe	19,00 €
Hummersuppe mit Estragon	20,00 €
Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce mit Frühlingsgemüse und gemischtem Reis	48,00 €
Arktische Eismeerforelle n Champagnersauce mit Frühlingsmorchel, Spargelragout und Pinienkern-Tortellini	52,00 €
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, mariniertem Spitzkohl und Bratkartoffeln	44,00 €
Ochsenschwanz-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	20,00 €
Feines von Rhabarber	20,00 €

MENÜ

**Beeftatar mit Schnittlauchcrème,
Kaviar vom Stör
und confierter Kartoffel**
38,00 €

**Zanderfilet in Kerbelbutter
mit Spargel und Morcheln**
36,00 €

**Zweierlei vom Lamm in Rosmarinjus
mit Auberginen-Tomaten-Kompott
und Oliven-Gnocchi**
48,00 €

**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

**Spargelvariation mit Orange
und Kräutersalat**
32,00 €

**Spargelrisotto mit Erbsentortellini
und Bärlauchschaum**
28,00 €

**Bondorfer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise,
Kräuterflädle und Petersilienkartoffeln**
39,00 €

**Dessert nach Wahl
oder
Rohmilchkäse mit Trauben,
Feigensenf, schwarzen Nüssen
und hausgemachtem Chutney
Menü 108,00 €
Vorspeise/Hauptgang/Dessert 91,00€**

UNSERE KÄSEPLATTE

**Rohmilchkäse mit Trauben, 20,00€
Feigensenf, schwarzen Nüssen
und hausgemachtem Chutney**

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