

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 €
Zanderfilet auf Heckengäu-Linsen mit Roter Bete und Kartoffel-Schnittlauchstampf	56,00 €
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Salat "Marie" und Bratkartoffeln	49,00 €
Ochsenschwanz-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 Quitte und Nougat	25,00 €

MENÜ

*Feines von Waldpilzen
mit Wachtelbrust, Gänselebereis
und Praline*
36,00 €

*Gebratenes Seeteufelfilet
mit Nussbutter-Vinaigrette,
Kohlrabi und Eigelb*
38,00 €

*Kalbsfiletscheiben in Limonensauce
mit geschmorter Petersilienwurzel
und Topfen-Grießschnitte*
58,00 €

*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

*Kohlrabi-Carpaccio mit Lauchherzen,
Romesco-Crème, Granatapfelkernen
und Ehninger Ackersalat*
30,00 €

*Agnolotti von der Marone
mit geschmorter Petersilienwurzel
und Petersilienschaumsauce*
31,00 €

*Kürbis-Gulasch
mit hausgemachtem Brezenknödel
und Sauerrahm*
39,00 €

*Dessert nach Wahl
oder
Rohmilchkäse mit Trauben,
Feigensenf, schwarzen Nüssen
und hausgemachtem Chutney
Menü komplett 114,00 €
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.*