

# 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
Gebratenes Rotbarschfilet „schwedische Art“ mit Hummer-Tortellini	38,00
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Bratkartoffeln und Salat Marie	38,00
Ochsenschwanz-Variation mit Bohnengemüse und handgeschabten Spätzle	38,00
Rehsteak in Mole Sauce mit Pfeffer-Zwetschgen, Wirsinggemüse, Pfifferlingen und Brezenknödel-Soufflé	40,00

## Menü

Gebratenes Zanderfilet mit Gurke, Sauerrahm und Kräutersalat

**oder**

Beef Tartar mit geschmorter Kalbshaxe und Lila-Senfeis

\*\*\*

Jacobsmuschel, rote Garnele und Limone

\*\*\*

Seezungenfilet mit Sellerie und Sommer-Trüffel

\*\*\*

Gebratenes Rinderfilet „BBQ“

**oder**

Weißes Heilbuttfilet im Paellafond mit Reisplätzchen

\*\*\*

Käseauswahl

**oder**

Feines von Blaubeere und Joghurt

Komplettes Menü 98,00 €

ohne Jacobsmuschel 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**

## **Vegetarisches Menü**

Feines von Karotte  
und Ingwer  
\*\*\*

Gazpacho „Andaluz“  
\*\*\*

Pfifferling-Tortellini  
mit Rahmspinat  
\*\*\*

Süßkartoffel mit Pak Choi  
und Lotuswurzel  
\*\*\*

Zwetschgen-Variation

Komplettes Menü 72,00 €  
ohne Gazpacho 58,00 €

## **Unsere Desserts**

Zitronengras-Crème brûlée  
mit Kokospraline  
18,00 €

Feines von Blaubeere und Joghurt  
18,00 €

Zwetschgen-Variation  
18,00 €

## **Menü „Innovativ“ Kohlenhydrat reduziert**

Dreierlei von der Gelbschwanz-Makrele  
mit Melone, Chili und Koriander

\*\*\*

Kabeljaufilet  
im Spinatfond

\*\*\*

Getrüffeltes Schwarzfederhuhn  
in Portweinsauce  
mit Kohlrabi und Karotte

\*\*\*

Zitronengras-Crème brûlée  
mit Kokospraline

Komplettes Menü 86,00 €

## **Unsere Dessert-Klassiker**

Mousse  
von dreierlei Schokoladen  
18,00 €

Dessert-Potpourri  
19,00 €

Sorbetteller  
17,00 €