

Vegetarisches Menü

Feines von Bete und Kokos
mit Linsen-Vinaigrette

28,00

Ehninger Ei-Ravioli
mit Perigord-Trüffel

42,00

Rotes Thai-Curry
mit gebackenem Falafel

39,00

Dessert nach Wahl

oder

Rohmilchkäse mit Trauben,
Feigensenf, schwarzen Nüssen
und hausgemachtem Chutney

Menü komplett 115,00
Vorspeise/Hauptgang/Dessert 98,00

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	51,00
Gebratener Loup de Mer in Portugieser Sauce mit Blattspinat und hausgemachten Nudeln	51,00
Zwiebelrostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Ehninger Ackersalat und Bratkartoffeln	49,00
Ochsenchwanz-Ragout mit Bohnengemüse und handgeschabten Spätzle	49,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	46,00

Wir erlauben uns, Umbestellungen von Gängen und Beilagen zu berechnen.

Menü

-auf Wunsch auch Kohlenhydrat-reduziert-

Wachtel-Salat mit Gänseleber-Eis

36,00

Gebrautes Störfilet mit seinem Kaviar in roter Buttersauce mit Schwarzwurzel-Spinatgemüse

45,00

Wildhasenrücken in Lorbeer-Pfefferjus mit Waldpilzen, Birne, Preiselbeeren, Rosenkohlblättern, Maronenpüree und handgeschabten Spätzle

52,00

Rohmilchkäse mit Feigensenf, schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney

oder

Dessert nach Wahl

Komplettes Menü 140,00

Vorspeise/Hauptgang/Dessert (3 Gänge) 104,00

**Weinbegleitung zu den Menüs
für 3 Gänge 40,00 und für 4 Gänge 48,00 pro Person**

Unsere Dessert-Klassiker

Mousse
von dreierlei Schokoladen
24,00

Dessert-Potpourri
26,00

Vanille-Crème brûlée
mit Zitrusfrüchten und Schokolade
25,00

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