

## 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 Karotten-Zuckerschotengemüse und gemischtem Reis	56,00 €
Pochiertes Lachsfilet im Chilifond mit Blattspinat, Avocadocrème und Fregola Sarda	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 Aprikose und Pistazie	25,00 €

## MENÜ

*Duett von der Gelbschwanzmakrele mit Yuzu, Avocado und Soja*  
36,00 €

*Loup de Mer in Paella-Fond*  
38,00 €

*Feine Tranchen vom US-Flank-Steak in Rotwein-Pfeffersauce mit Feinem von der Zwiebel und Kartoffelplätzchen*  
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

*Feines von der Tomate mit Burrata und Rucola*  
32,00 €

*Gebratener Pak-Choi und wilder Blumenkohl mit Sesam und Soja*  
28,00 €

*Gefüllte Zucchiniblüte mit Grillgemüse und Fregola Sarda*  
44,00 €

*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, Feigensenf, schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney* 28,00 €

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