

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 Blumenkohl und gemischtem Reis	38,00
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Apfel und Blutwurst-Tortellini	38,00
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Bratkartoffeln und Rahmsauerkraut	38,00
Ochsenschwanz-Variation mit Bohnengemüse und handgeschabten Spätzle	38,00
Krosse Oldenburger Bauern-Ente mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	38,00

Menü

Feines von der Gänseleber mit Ananas und Sellerie

oder

Variation vom Lachs mit Meerrettich und Linsen

Gebratene Jacobsmuscheln mit geschmortem Chicoree, Orange und Safranschaum

Gelbflossenmakrele „Asia“

Rinderfiletscheiben mit geschmorter Roulade in Senfsaatsauce

mit Romanesco und Pommes Macaire

oder

Weißes Heilbuttfilet in Champignon-Trüffel-Fond mit Schwarzwurzel-Spinat-Gemüse

Käseauswahl

oder

Gewürzschokoladenschnitte mit Baileys

Komplettes Menü 98,00 €

ohne Jacobsmuscheln 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

Mariniertes Wintergemüse
mit Pumpnickel

Feldsalatsuppe mit Haselnuss

Petersilienwurzel, Ziegenkäse
und Quitte

Variation von roter und gelber Bete mit Risotto

Weißes Glühweintörtchen
mit Rumtopffrüchten und Eis

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

Unsere Desserts

Gewürzschokoladenschnitte
mit Baileys

18,00 €

Pralineneisparfait mit Mandeln
und Zitrusfrüchten

18,00 €

Weißes Glühweintörtchen
mit Rumtopffrüchten und Eis

18,00 €

Menü „Innovativ“

Kohlenhydrat reduziert

Rote Salzwassergarnelen
mit Blumenkohl und Curry

Seezungenfilet auf Vanillelauch,
Schwarzwurzel und Olivenölgelee

Hirschmedaillons in Schokoladen-Chillisaucе
mit Birne, Preiselbeeren, Selleriepüree
und zweierlei Spitzkohl

Pralineneisparfait
mit Mandeln und Zitrusfrüchten

Komplettes Menü 88,00 €

Unsere Dessert-Klassiker

Mousse
von dreierlei Schokoladen

18,00 €

Dessert-Potpourri
19,00 €

Sorbetteller
17,00 €