

## Vegetarisches Menü

Kürbis-Variation  
mit Ehninger Ackersalat

**26,00**

\*\*\*

Geschmorter Sellerie mit Brioche  
und grünem Apfel

**22,00**

\*\*\*

„Krause Glucke“  
in Kräutersahnesauce  
mit Semmelknödel

**32,00**

\*\*\*

Dessert nach Wahl

**oder**

Rohmilchkäse mit Trauben,  
Feigensenf, schwarzen Nüssen  
und hausgemachtem Chutney

**Menü 88,00**



Schon gewusst?  
Jeden Samstag gibt es Koch-Pakete  
für Sie zu Hause!  
Sprechen Sie uns gerne darauf an

# Franz Feckls Klassiker

Salatvariation mit gebratenen Pilzen	20,00
Hummersalat à la Chef	44,00
Unsere Festtagssuppe	19,00
Hummersuppe mit Estragon	20,00
Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce mit Romanesco und gemischtem Reis	44,00
Filet vom Loup de Mer im Kartoffel-Olivenfond mit feinem Lauch und Pinienkern-Tortellini	48,00
Zwiebelrostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Ackersalat und Bratkartoffeln	44,00
Ochsenchwanz-Ragout mit Karotten-Kohlrabigemüse und handgeschabten Spätzle	44,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	44,00

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

## **Menü -auf Wunsch auch Kohlenhydrat-reduziert-**

Feines von Gelber und Roter Bete  
mit Linsen, Meerrettich und schottischem Lachsfilet

**32,00**

\*\*\*

Rotbarbenfilet und gebratene Jakobsmuschel  
in Portugieser Sauce

**36,00**

\*\*\*

Tournedo vom Rinderfilet und geschmorte Roulade „FF“  
in Senfsaatsauce mit Petersilienwurzel  
und Kartoffelpuffer

**48,00**

\*\*\*

Rohmilchkäse mit Feigensenf, schwarzen Nüssen  
und hausgemachtem Chutney

**oder**

Dessert nach Wahl

**Komplettes Menü 120,00**

**Vorspeise/Hauptgang/Dessert (3 Gänge) 96,00**

**Weinbegleitung zu den Menüs  
für 3 Gänge 35,00 und für 4 Gänge 43,00 pro Person**

## Unsere Dessert-Klassiker

Mousse  
von dreierlei Schokoladen  
**20,00**

\*\*\*

Dessert-Potpourri  
**20,00**

\*\*\*

Feines von Topfen mit Birne,  
Honig und Pinienkernen  
**20,00**

\*\*\*

Rohmilchkäse mit Trauben,  
Feigensenf, schwarzen Nüssen  
und hausgemachtem Chutney  
**20,00**