

FRANZ FECKL'S KLASSIKER

Salatvariation mit gebratenen Pilzen	21,00 €
Hummersalat à la Chef mit grünem Spargel	49,00€
Unsere Festtagssuppe	20,00 €
Hummersuppe mit Estragon	22,00 €
Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce mit Karotten-Zuckerschotengemüse und gemischtem Reis	56,00 €
Gebratenes Zanderfilet in süß-scharfem Pfirsich-Bohnensud mit Gemüse-Tortellini	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 €
Vanille-Kirsch-Tarte mit Nougat und Mandel	25,00 €

MENÜ

Carpaccio vom schottischen Lachs mit seinem Kaviar und Sauerampfer-Mousse
36,00 €

Gebratenes Rotbarbenfilet in Bouillabaisse-Fond
38,00 €

Rücken und feines Ragout vom Sommer-Reh in Wacholder-Pfeffer-Sauce mit glasierten Kirschen, Selleriepüree, Pfifferlingen und handgeschabten Spätzle
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

Gazpacho-Variation mit Kräutersalat
32,00 €

Pfifferlings-Cannelloni mit Schnittlauchsauce
28,00 €

Cordon bleu von Aubergine und Büffel-Mozzarella mit Rucola-Polenta
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.