

Franz Feckl's Klassiker

Salatvariation mit gebratenen Pilzen	18,00
Hummersalat à la Chef	39,00
Unsere Festtagssuppe	18,00
Hummersuppe mit Estragon	18,00
Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce mit Romanesco und gemischtem Reis	41,00
Gebratenes Seezungenfilet in roter Buttersauce auf Schwarzwurzel-Spinatgemüse mit Kartoffel-Pinienkern-Tortellini	48,00
Zwiebelrostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Bratkartoffeln und Ehninger Ackersalat	41,00
Ochsenchwanz-Ragout mit Bohnengemüse und handgeschabten Spätzle	41,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	41,00

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

Menü -auf Wunsch auch Kohlenhydrat-reduziert-

Feines von Thunfisch mit Yuzu und Avocado
30,00

Hummermedaillon und gebratene Jakobsmuschel im Fregola-Sarda-Fond
30,00

Variation vom Fasan in Portweinsauce auf Champagnerkraut
mit glasierten Trauben und Kartoffelpüree
48,00

Rohmilchkäse mit Feigensenf, schwarzen Nüssen
und hausgemachtem Chutney

oder

Dessert nach Wahl

Komplettes Menü 112,00
Vorspeise/Hauptgang/Dessert (3 Gänge) 91,00

Weinbegleitung zu den Menüs
für 3 Gänge 28,00 und für 4 Gänge 33,00 pro Person

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse auf Ananas-Carpaccio
mit Vanille und Ehninger Ackersalat

20,00

Feines von Karotte und Ingwer

20,00

Rotes Thai-Curry mit Linsen,
Koriander und Falafel

28,00

Dessert nach Wahl

oder

Rohmilchkäse mit Trauben,
Feigensenf, schwarzen Nüssen
und hausgemachtem Chutney

Menü 78,00

Unsere Dessert-Klassiker

Mousse
von dreierlei Schokoladen
20,00

Dessert-Potpourri
20,00

Feines von der Mandarine
mit Schokoladen-Crumble
20,00

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