

### FRANZ FECKL'S KLASSIKER

Salatvariation mit gebratenen Pilzen 21,00€ Hummersalat à la Chef mit gebackener Garnele 49,00€ 20.00€ Unsere Festtagssuppe Hummersuppe mit Estragon 22,00€ Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce 56,00€ mit Romanesco und gemischtem Reis Zanderfilet auf Filder-Sauerkraut mit Schwarzwurst, glasierten Trauben und Kartoffel-Schnittlauchstampf 56,00€ Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Salat-Marie 49.00€ und Bratkartoffeln Ochsenschwanz-Ragout mit Bohnengemüse und handgeschabten Spätzle 49.00€ Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren,

# Unsere Dessert- Klassiker

46.00€

Gurkensalat und Petersilienkartoffeln

Mousse von dreierlei Schokoladen	24,00€
Dessert-Potpourri	26,00€
Feines von der Valrhona-Schokolade mit Spekulatius-Crumble undRumtopf	25,00 €

#### MENÜ

Thunfischmedaillon und Kalbstatar mit Petersilienwurzel und Ponzu-Vinaigrette 36,00 €

Gebratenes Seezungenfilet mit Nussbutter, Kohlrabi und Eigelb 38,00 €

Hirschkalbsmedaillon in Preiselbeer-Pfefferjus mit Waldpilzen, Salzteig-Sellerie, mariniertem Rotkohl, Quitte und Grießknödel 56,00 €

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

Ziegenfrischkäse mit Sellerie und Portwein-Feige 28,00 €

Gerösteter Blumenkohl mit Eigelb-Créme und Beurre Blanc 28,00 €

Kürbis-Gulasch mit hausgemachtem Brezenknödel 38,00 €

Dessert nach Wahl oder Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf, schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney Menü 104,00 € Vorspeise/Hauptgang/Dessert 89,00€

## Unsere Käseplatte

Rohmilchkäse mit Trauben, 28,00€ Feigensenf, schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney

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