



Franz Feckl's Klassiker

Salatvariation mit gebratenen Pilzen	17,00 Euro
Hummersalat à la Chef	30,00 Euro
Unsere Festtagssuppe	15,00 Euro
Hummersuppe mit Estragon	16,00 Euro
Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce mit sommerlichem Gemüse und gemischtem Reis	38,00 Euro
Seeteufelmedaillon im Bouillabaissefond mit provenzalischen Kartoffeln	42,00 Euro
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Bratkartoffeln und Salat Marie	38,00 Euro
Ochschwanz-Variation mit Bohnengemüse und handgeschabten Spätzle	38,00 Euro
Feines vom Kalb mit gebratenen Pfifferlingen und Fregola Sarda	40,00 Euro



Menü

Rehfilet mit Pfifferlingen und Gänseleberpraline

oder

Arktisches Saiblingsfilet mit Erbsen und Kräutern

Gebratenes Zanderfilet im Pfirsich-Bohnen-Sud

Störfilet mit Sommertrüffel und Variation vom Blumenkohl

Rinderfiletscheiben und geschmorte Roulade mit Senfsaatsauce und Karotten-Kohlrabi-Gemüse

oder

Loup de Mer im Artischockenfond auf Blattspinat und Amatriciana-Tortellini

Käseauswahl

oder

Buttermilch & Kirsche

Komplettes Menü **98,00 Euro**

ohne Zanderfilet **82,00 Euro**

Vorspeise/Hauptgang/Dessert (3 Gänge) **69,00 Euro**

Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung zu den Menüs

für 3 Gänge **25,00 Euro** und für 4 Gänge **30,00 Euro** pro Person



Vegetarisches Menü

Tomatenvariation
mit Mozzarella und Aprikose

Ehninger Landei
mit Sommertrüffel und Rahmspinat

Erbsentortellini
auf karamellisierten Kopfsalatherzen

Pfifferling-Risotto
mit gebackener Zucchini-Blüte
und Grillgemüse

Feines von Mango, Ananas und Kokos

Komplettes Menü **72,00 Euro**
ohne Landei **58,00 Euro**



Menü „Innovativ“ Kohlenhydrat reduziert

Gebratenes Rotbarbenfilet mit Gazpacho-Variation

Gegrillte Melone mit Papayarelish und roten Garnelen

Duett vom Sommer-Reh in Kirsch-Pfeffer-Sauce
mit Pfifferlingen, mariniertem Spitzkohl und Sellerie

Pfirsich Melba

Komplettes Menü **86,00 Euro**

Unsere Desserts

Pfirsich Melba **18,00 Euro**

Buttermilch & Kirsche **18,00 Euro**

Feines von Mango, Ananas und Kokos **18,00 Euro**

Unsere Dessert-Klassiker

Mousse von dreierlei Schokoladen **18,00 Euro**

Dessert-Potpourri **19,00 Euro**

Sorbetteller **17,00 Euro**