

## MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Variation vom schottischen Lachs  
mit Avocado, Kräuter-Crème fraîche, Kartoffelpergament  
& kleinem Salatbouquet



Kräftige Tafelspitzconsommée  
mit Crêpesroulade & Gemüse



Filet vom St. Pierre unter der Oliven-Pinienkernkruste  
mit feinem Ratatouille & Bouillabaisse



Perlhuhnbrust aus dem Elsass mit Pfifferlingen á la crème,  
Sommergemüse & gebratenen Semmelknödelscheiben





Topfen-Mohn-Mousse  
mit marinierten Sauerkirschen & Pistazieneis

5-Gang Menü	74 €
4-Gang Menü (mit St. Pierre)	66 €
4-Gang Menü (mit Suppe)	60 €
3-Gang Menü	52 €

### Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

3 Weine	18 €
4 Weine	24 €
5 Weine	30 €

## VORSPEISEN

Blatt- und Kräutersalate in Doktorenhof-Vinaigrette mit marinierter Melone, Knusperkernen & Brotchip 	11 €
Mit Honig gratinierte Ziegenkäse-Crottins Grötzinger Aprikosenfruchtsenf, Wachtelei & kleines Salatbouquet 	13 €
Klassische Pastete im Teigmantel mit Geflügelleberkern, kaltgerührte Preiselbeeren, Portweingelee, schwarze Nüsse & Kräutersalat	15 €
Variation vom schottischen Lachs mit Avocado, Kräuter-Crème fraîche, Kartoffelpergament & kleinem Salatbouquet	16 €

## SUPPEN

Aufgeschlagenes Pfifferlingssüppchen mit Croûtons 	8 €
Kräftige Tafelspitzconsomé mit Pfannkuchenroulade & Gemüse	9 €


## UNSER KLASSIKER

Rosa gebratenes Filetmedaillon von der deutschen Rinderfärsen (ca. 180g Rohgewicht)  
mit Bohnengemüse, Rahmpfifferlingen & Kartoffelgratin

33 €

Färsenfleisch ist das Fleisch von jungen weiblichen Rindern, die noch nicht gekalbt haben,  
es hat eine leichte Fettmarmorierung & ist besonders aromatisch und zart.

## HAUPTGÄNGE

Pfifferlinge à la Crème mit buntem Gemüse, Knödelscheiben & Kräutern 	22 €
Saftig durchwachsenes Kotelett vom deutschen Landschwein ~ am Knochen gegart ~ mit Bohngemüse & Kartoffelgratin	26 €
Perlhuhnbrust aus dem Elsass mit Pfifferlingen á la crème, Sommergemüse & gebratenen Semmelknödelscheiben	28 €
Filet vom Loup de mer auf der Haut gebraten mit provençalischem Artischockengemüse & Grenaille-Kartoffeln aus der Ardèche	26 €
Fischvariation 1463 mit Meeresfrüchten, Safransauce, buntem Gemüse & Butternudeln	28 €

## DESSERTS

Kugel Eis / Sorbet mit Beerenfrüchten	5 €
Kaffee 1463 Espresso mit Eis & feiner Patisserie	9 €
Zweierlei beschwipste Sorbets	9 €
Parfait von Holunderblüte & Limette mit Himbeer-Rhabarberragout & Knusperstreuseln	12 €
Topfen-Mohn-Mousse mit marinierten Sauerkirschen & Pistazieneis	12 €