

MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Klassische Pastete im Teigmantel mit Geflügelleberkern
mit kaltgerührten Preiselbeeren, Portweingelee,
schwarze Nüsse & kleinem Salat



Aufgeschlagenes Krustentiersüppchen
mit Pulpo-Lachsmaultäschle



Schwarzwälder Lachsforellenfilet ~ auf der Haut gebraten ~
mit Rote Bete-Risotto & beurre blanc



Feines vom heimischen Hirsch:
Gratiniertes Kotelett & kleines Ragout in Wachholderjus
mit zweierlei Kürbis & Blatterteigfleurons




Cassis-Topfen-Crème ~ im Glas serviert ~
mit Williams Birnen-Ragout & Haselnusseis

5-Gang Menü	75 €
4-Gang Menü (mit Fisch)	67 €
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

- Überbackene Ziegenkäsecrottins
mit Feigensenf, Tomaten, Salatbouquet & Knusperkernen  13 €
- Klassische Pastete im Teigmantel mit Geflügelleberkern,
kaltgerührte Preiselbeeren, Portweingelee, schwarze Nüsse
& kleinem Salat 15 €
- Rilette & Filet von der geräucherten Schwarzwaldforelle
mit buntem Linsensalat, Quitte & Granatapfel 16 €

SUPPEN


- Waldpilzcrèmesuppe
mit Croûtons  8 €
- Aufgeschlagenes Krustentiersüppchen
mit Pulpo-Lachsmaultäschle 10 €

UNSER KLASSIKER

Rosa gebratenes Filetmedaillon von der deutschen Rinderfärsche (ca. 180g Rohgewicht)
mit Portweinjus, buntem Gemüse & Kartoffelgratin

30 €

HAUPTGÄNGE

Rote Bete-Risotto mit Gemüse, Apfel, Pinienkernen & cremigem Gorgonzola 	22 €
Elsässer Entenbrust rosé – mit Gewürzhonig glasiert buntem Gemüse & Kartoffelgratin	27 €
Feines vom heimischen Hirsch: Gratiniertes Kotelett & kleines Ragout in Wachholderjus mit zweierlei Kürbis & Blätterteigfleurons	30 €
Schwarzwälder Lachsforellenfilet ~ auf der Haut gebraten ~ mit Rote Bete-Risotto & buntem Gemüse	26 €
Fischvariation 1463 mit Meeresfrüchten, buntem Gemüse & Butternudeln	29 €

DESSERT

Kugel Eis / Sorbet mit Beerenfrüchten	5 €
Kaffee 1463 Espresso mit Eis & feiner Patisserie	9 €
Zweierlei beschwipste Sorbets	9 €
Lauwarmer Ofenschlupfer mit marinierten Beeren, Vanillesauce & Himbeersorbet	12 €
Cassis-Topfen-Crème ~ im Glas serviert ~ mit Williams-Birnen-Ragout & Haselnusseis	12 €