

MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Roh marinierte Scheiben vom Thunfisch
mit Sesammayonnaise, Rettich, Radiesle & Gartenkräutern



Geeistes Gurkensüppchen
mit Joghurt, Dill & Lachstatar



Geröstete Seeteufelbäckchen
auf Salat von grünem Spargel & Melone
mit Krustentiersauce



Zweierlei vom Lamm:
rosa gebratenes & kleines Ragout
mit Mairübchen und Kartoffelgratin



Earl Grey-Crème brûlée
mit marinierten Erdbeeren, Minze & Erdbeersorbet

5-Gang Menü	83 €
4-Gang Menü (mit Seeteufel)	75 €
4-Gang Menü (mit Suppe)	69 €
3-Gang Menü	60 €

Vorspeise à la carte: 17 € - Hauptgang à la carte: 33 €

Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

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

SOMMERMENÜ

Blatt - & Kräutersalate in Doktorenhof-Vinaigrette
mit pikant marinierter Melone, luftgetrocknetem Schinken
& knusprigem Brotchip



Crèmesuppe vom heimischen Spargel
mit Blätterteigstängele



Französische Poulardenbrust mit Spinat & Pinienkernen gefüllt
Risotto von jungen Erbsen & Zuckerschoten

oder

Auf der Haut gebratenes Filet vom Loup de mer
mit Risotto von jungen Erbsen & Zuckerschoten



Mousse von weißer Schokolade & Holunderblüte
mit Aprikosenragout & Sorbet

4-Gang Menü	62 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	54 €
3-Gang Menü (mit Suppe)	48 €

Gerne bieten wir Ihnen in diesem Menü den Hauptgang zur Wahl an (Fisch oder Fleisch).

Vorspeise à la carte: 17 €

Hauptgang (Fisch oder Fleisch) à la carte: 29 €

Weinreise durch die heimischen Weinbauggebiete



3 Weine	18 €
4 Weine	24 €




FEINES AUS DER 1463 — KÜCHE

Kleine à la carte Auswahl

VORSPEISEN & SUPPEN

- Blatt - & Kräutersalate in Doktorenhof-Vinaigrette
mit pikant marinierter Melone, luftgetrocknetem Schinken & knusprigem Brotchip
(selbstverständlich können wir diese Vorspeise auch vegetarisch zubereiten ) 17 €
- Roh marinierte Scheiben vom Thunfisch
mit Sesammayonnaise, Rettich, Radiesle & Kräutersalaten 17 €
- Crèmesuppe vom heimischen Spargel
mit Blätterteigstängele  10 €
- Geeistes Gurkensüppchen
mit Joghurt, Dill & Lachstatar 11 €

HAUPTGÄNGE

- Risotto von jungen Erbsen & Zuckerschoten
mit gezupftem Ricotta, Strauchtomaten & Kernen  22 €
- Geröstete Seeteufelbäckchen
mit buntem Gemüse, Kräuterdrillingen & Krustentiersauce 31 €
- Rosa gebratenes Stück vom saftig marmorierten Rinderrücken (ca. 180g Rohgewicht)
mit Portweinjus, buntem Gemüse & Kartoffelgratin 33 €

DESSERT

- Mousse von weißer Schokolade & Holunderblüte
mit Aprikosenragout & Sorbet 12 €
- Earl Grey-Crème brûlée
mit marinierten Erdbeeren, Minze & Erdbeersorbet 12 €
- Kaffee 1463
Espresso mit Eis & feiner Patisserie 9 €
- Zweierlei beschwipste Sorbets 9 €
- Kugel Eis / Sorbet mit Beerenfrüchten 5 €