

MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Klassische Pastete im Teigmantel mit Geflügelleberkern,
Quitte, Schwarze Nüsse & kleinem Salatbouquet



Weißer Suppe von Strauchtomaten
mit buntem Tomaten-Mozzarella-Bruschetta



Gegrillter Thunfisch
mit zweierlei Kürbis & Krustentiersauce



Feines vom heimischen Reh: sanft geschmort & rosa gebraten
Selleriepüree, buntes Herbstgemüse, Semmelknödeltaler
& kaltgerührte Preiselbeeren



Parfait von Badischen Kirschen
mit Sauerkirschen, Valrhona-Schokolade & Vanillesauce

5-Gang Menü	89 €
4-Gang Menü (mit Thunfisch)	78 €
4-Gang Menü (mit Suppe)	71 €
3-Gang Menü	60 €

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

Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

3 Weine	19,50 €
4 Weine	26,00 €
5 Weine	32,50 €

HERBSTMENÜ

Mit Waldhonig gratinierte Ziegenkäsecrottins,
fruchtig-pikanter Aprikosensenf, Knusperkerne
& bunte Herbstsalate in Doktorenhof-Vinaigrette



Badisches Schneckensüppchen
mit jungem Knoblauch, Kräutern, Gemüse
& Blätterteigfleurons



Kross gebratene Elsässer Perlhuhnbrust
mit Jus, Kürbisrisotto, Kernen & Kernöl

oder

Auf der Haut gebratene Tranche vom Seesaiblingsfilet
mit Kürbisrisotto & Krustentiersauce



Mandel-Topfencrème
mit Apfel-Calvados-Ragout & 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: 27 €

Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete



3 Weine	19,50 €
4 Weine	26,00 €




FEINES AUS DER 1463 — KÜCHE

Kleine à la carte Auswahl

VORSPEISEN & SUPPEN

- Mit Waldhonig gratinierte Ziegenkäsecrottins,
fruchtig-pikanter Aprikosensenf, Knusperkerne
& bunte Herbstsalate in Doktorenhof-Vinaigrette  17 €
- Klassische Pastete im Teigmantel mit Geflügelleberkern,
Quitte, Schwarze Nüsse & kleinem Salatbouquet 17 €
- Badisches Schneckensüppchen
mit jungem Knoblauch, Kräutern, Gemüse & Blätterteigfleurons 12 €
- Weißer Suppe von Strauchtomaten
mit buntem Tomaten-Mozzarella-Bruschetta  12 €

HAUPTGÄNGE

- Cremiges Kürbisrisotto
mit Kernen, Kernöl & Roquefortkäse  22 €
- Gegrilltes Thunfischsteak
mit Artischocken-Tomaten-Kichererbsen Ragout, Polentaschnitte
& Krustentiersauce 38 €
- Rosa gebratenes Stück vom saftig marmorierten Rinderrücken (mind. 180g Rohgewicht)
mit Artischocken-Tomaten-Kichererbsen Ragout, Polentaschnitte & Portweinjus 33 €

DESSERT

- Parfait von Badischen Kirschen
mit Sauerkirschen, Valrhona-Schokolade & Vanillesauce 12 €
- Mandel-Topfencrème
mit Apfel-Calvados-Ragout & Sorbet 12 €
- Kaffee 1463
Espresso mit Eis & feiner Patisserie 10 €
- Zweierlei beschwipste Sorbets 9 €
- Kugel Eis / Sorbet mit Beerenfrüchten 5 €