

MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Variation von der Schwarzwälder Räucherforelle
mit bunten Linsen, Meerrettich & kleinem Salatbouquet



Essenz vom badischen Reh
mit feiner Wildlebernocke & Steinchampignons



Geröstete Seeteufelbäckle
auf bretonischen Roscoff-Zwiebeln & beurre blanc



Feines von der französischen Barbarie - Ente
~ kleines Ragout & Tranchen von der Brust ~
Madeirajus, zweierlei Kürbis & Blätterteigfleurons



Parfait von Vanille & weißer Schokolade
mit Apfel-Calvados-Ragout, Zartbitterstreusel
& Salzkaramellsauce

5-Gang Menü	90 €
4-Gang Menü (mit Seeteufelbäckle)	80 €
4-Gang Menü (mit Suppe)	72 €
3-Gang Menü	62 €

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

Gratiniertes Ziegenfrischkäsetörtchen
mit Quittenspalten & Quittensenf, Knusperkernen
& bunten Herbstsalaten in Doktorenhof-Vinaigrette



Crèmesuppe von der Topinambur-Wurzel
mit Augustenberger Äpfeln



Zweierlei vom badischen Hirsch
~ Braten in Lembergerjus & kleines Pflanzlerl ~
mit kaltgerührten Preiselbeeren, buntem Herbstgemüse
& Kartoffelpüree

oder

Auf der Haut gebratene Tranche vom Island-Kabeljau
mit bretonischem Roscoff-Zwiebelragout, Kartoffelpüree
& beurre blanc



Zartbitter Valrhona-Schokoladenpudding
mit Vanillesauce, marinierten Beeren & Sorbet

4-Gang Menü	65 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	55 €
3-Gang Menü (mit Suppe)	50 €

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

- Gratiniertes Ziegenfrischkäsetörtchen,
mit Quittenspalten & Quittensenf, Knusperkerne
& bunte Herbstsalate in Doktorenhof-Vinaigrette  17 €
- Variation von der Schwarzwälder Räucherforelle,
mit bunten Linsen, Meerrettich & kleinem Salatbouquet 17 €
- Crèmesuppe von der Topinambur-Wurzel 
mit Augustenberger Äpfeln 11 €
- Essenz vom badischen Reh
mit feiner Wildlebernocke & Steinchampignons 13 €

HAUPTGÄNGE

- Cremige Kürbispasta
mit Nusspesto, Kernen, Kernöl & Büffelmozzarella  22 €
- Geröstete Seeteufelbäckchen
mit sämiger Kürbispasta, Kürbisgemüse, Kerne & beurre blanc 35 €
- Rosa gebratenes Stück vom saftig marmorierten Rinderrücken (mind. 180g Rohgewicht)
mit Portweinjus, buntem Herbstgemüse & gerösteten Semmelknödelscheiben 33 €

DESSERT

- Zartbitter Valrhona-Schokoladenpudding
mit Vanillesauce, marinierten Beeren & Sorbet 13 €
- Parfait von Vanille & weißer Schokolade
mit Apfel-Calvados-Ragout, Zartbitterstreusel & Salzkaramellsauce 13 €
- Kaffee 1463
Espresso mit Eis & feiner Patisserie 10 €
- Zweierlei beschwipste Sorbets 9 €
- Kugel Eis / Sorbet mit Beerenfrüchten 5 €