


MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Crème Brûlée von der Elsässer Entenleber
mit Apfel-Sellerie Salat, schwarzen Nüssen & Brioche



Getrüffeltes Kartoffel-Lauchsüppchen
mit Croûtons 



Tranche vom Atlantik-Steinbutt unter der Knusperhaube
mit jungem Spinat, Pinienkernen & beurre blanc



Rosa gebratenes Filet Mignon & Schmorstück
vom deutschen Weiderind mit Lembergerjus,
Blumenkohlpüree & kleinem Wintergemüse



Passionsfrucht-Mascarpone-Crème

~ im Glas serviert ~

mit Mango & Sorbet

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

Vorspeise à la carte: 19 € - Hauptgang à la carte: 33 €

Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

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

WINTERMENÜ

Feines Ragout vom Label-Rouge Geflügel
 ~ serviert im warmen Königinpastetchen ~
 mit Waldpilzen & Wintersalaten in Doktorenhof-Vinaigrette



Kräftige Consommé
 mit Tafelspitz & Gemüserauten



Saftig marmoriertes dry aged Schweinekotelette
 ~ *am Knochen gegart* ~
 mit Rahmsauerkraut & Kartoffel-Kürbisstrudel

oder

Auf der Haut gebratene Tranche vom Island-Kabeljau
 mit Rahmsauerkraut, Kartoffel-Kürbisstrudel & beurre blanc



Lauwarmes Schokoladenküchlein
 mit Salzkaramellsauce, marinierten Beeren
 & Eis vom bretonischen Joghurt

4-Gang Menü	67 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	57 €
3-Gang Menü (mit Suppe)	52 €

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

*Vorspeise à la carte: 19 €
 Hauptgang (Fisch oder Fleisch) à la carte: 28 €*

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

- Feines Ragout vom Label-Rouge Geflügel ~ serviert im warmen Königinpastetchen ~ mit Waldpilzen & Wintersalaten in Doktorenhof-Vinaigrette 19 €
- Crème Brûlée von der Elsässer Entenleber
Apfel-Sellerie Salat, schwarze Nüsse & Brioche 19 €
- Blatt- & Feldsalate in Doktorenhof-Vinaigrette
mit Quitte, Ricotta, Knusperkernen & Fleurons ✓ 15 €
- Getrüffeltes Kartoffel-Lauchsüppchen mit Croûtons ✓ 13 €
- Kräftige Consommé
mit Tafelspitz & Gemüserauten 13 €

HAUPTGÄNGE

- Kartoffel-Kürbis-Strudel
auf Rahmsauerkraut mit Nusspesto & Kürbiskernen ✓ 22 €
- Filet vom Loup de Mer & Jakobsmuschel
mit beurre blanc, Blattspinat & Butternudeln 37 €
- Rosa gebratenes Filetmedaillon vom Weiderind (mind. 180g Rohgewicht)
mit Portweinjus, buntem Wintergemüse & Kartoffelgratin 39 €

DESSERT

- Passionsfrucht-Mascarpone-Crème
~ *im Glas serviert* ~ mit Mango & Sorbet 13 €
- Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit Salzkaramellsauce, marinierten Beeren & Eis vom bretonischen Joghurt 13 €
- Kaffee 1463
Espresso mit Eis & feiner Patisserie 10 €
- Zweierlei beschwipste Sorbets 9 €
- Kugel Eis / Sorbet mit Beerenfrüchten 5 €