

MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Variation von Perlhuhn & Ente
 ~ *Galantine, geräucherte Entenbrust & Entenleberpraline* ~
 mit kaltgerührten Preiselbeeren, schwarzen Nüssen
 & Apfel-Sellerie Salat



Blumenkohlcrèmesuppe
 mit kleinem Fischpflanzerl



Tranche vom Lofoten Skrei
 mit Bouillongemüse & frisch geriebenem Meerrettich



Rosa gebratenes Nüsschen & Ragout
 vom deutschen Weidelamm
 mit buntem Rübchengemüse & Karottencrème



Crème brûlée vom Arabica Kaffee
 mit Mango & Sorbet

5-Gang Menü	92 €
4-Gang Menü (mit Skrei)	81 €
4-Gang Menü (mit Suppe)	75 €
3-Gang Menü	64 €

Vorspeise à la carte: 19 € - *Hauptgang à la carte: 35 €*

Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

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

WINTERMENÜ

Gratiniertes Ziegenfrischkäsetörtchen
mit badischen Quitten, Kernen
& Wintersalaten in Doktorenhof-Vinaigrette



Consommé vom Odenwälder Lamm
mit Pfannkuchen Roulade



Sanft geschmorte Kalbsbäckchen in Lembergerjus
mit Rahmkohlrabi & gerösteten Semmelknödeltalern

oder

Filet vom Seesaibling *~auf der Haut gebraten~*
mit Rote Bete-Gersotto & beurre blanc



Lauwarmes Schokoladenkuchlein
mit Vanillesauce, marinierten Beeren
& Pistazieneis

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: 17 €
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

Gratiniertes Ziegenfrischkäsetörtchen mit badischen Quitten, Kernen & Wintersalaten in Doktorenhof-Vinaigrette 	17 €
Variation von Perlhuhn & Ente ~ <i>Galantine, geräucherte Entenbrust & Entenleberpraline</i> ~ mit kaltgerührten Preiselbeeren, schwarzen Nüssen & Apfel-Sellerie Salat	19 €
Blumenkohlcrèmesuppe  mit kleinem Fischpflanzerl	13 €
Consommé vom Odenwälder Lamm mit Pfannkuchen Roulade	13 €

HAUPTGÄNGE

Rote Bete-Gersotto mit bunten Rübchen, Gorgonzola, Nusspesto & Kürbiskernen 	22 €
Tranche vom Lofoten Skrei ~ <i>auf der Haut gebraten</i> ~ mit beurre blanc, Bouillonkartoffeln & frisch geriebenem Meerrettich	35 €
Rosa gebratenes Stück aus dem Rinderrücken (mind. 180g Rohgewicht) mit Portweinjus, Rahmkohlrabi & gerösteten Semmelknödeltalern	35 €

DESSERT

Crème brûlée vom Arabica Kaffee mit Mango & Sorbet	13 €
Lauwarmes Schokoladenkuchlein mit Vanillesauce, marinierten Beeren & Pistazieneis	13 €
Kaffee 1463 Espresso mit Eis & feiner Patisserie	10 €
Zweierlei beschwipste Sorbets	9 €
Kugel Eis / Sorbet mit Beerenfrüchten	5 €