

## MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Feines Sülzchen vom französischen Kaninchen  
mit grüner Sauce, Wachtelei & kleinem Salatbouquet



Aufgeschlagener Spargelsud  
mit kleinem Fischpflanzerl



Filet vom Ijsselmeer- Zander  
auf Holunderblüten-Rahmkraut



Rosa gebratenes Nüsschen vom badischen Reh  
mit kleinem Spargelbund  
Sauce Béarnaise & Schnittlauchkartoffeln



Crème brûlée vom Arabica Kaffee  
mit Erdbeeren & Sorbet

5-Gang Menü	96 €
4-Gang Menü (mit Kabeljau)	85 €
4-Gang Menü (mit Suppe)	79 €
3-Gang Menü	69 €

*Vorspeise à la carte: 19 €* - *Hauptgang à la carte: 39 €*

Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

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

## FRÜHLINGSMENÜ

Frühlingssalate in Doktorenhof-Vinaigrette  
mit Erdbeeren, Rharbarberchutney, luftgetrocknetem Schinken  
& Croûtons



Crèmesuppe vom heimischen Bärlauch  
mit Blätterteigstängele



Kross gebratene Elsässer Perlhuhnbrust  
mit buntem Spargelgemüse & Pfannkuchen

*oder*

Filet vom Loup de mer *~auf der Haut gebraten ~*  
mit buntem Spargelgemüse & Pfannkuchen



Kleines Küchlein von Möhren & Mandeln  
mit Vanillesauce, marinierten Beeren  
& Pistazieneis

4-Gang Menü	67 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	57 €
3-Gang Menü (mit Suppe)	51 €

*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

Frühlingsalate in Doktorenhof-Vinaigrette  
mit Erdbeeren, Rharbarberchutney, luftgetrocknetem Schinken & Croûtons 17 €

*Gerne können wir Ihnen diese Vorspeise auch vegetarisch zubereiten ✓.*

Feines Sülzchen vom französischen Kaninchen  
mit grüner Sauce, Wachtelei & kleinem Salatbouquet 19 €

Crèmesuppe vom heimischen Bärlauch  
mit Blätterteigstängele ✓ 11 €

Aufgeschlagener Spargelsud  
mit kleinem Fischpflanzerl 13 €

### HAUPTGÄNGE

Cremiges Frühlingsgemüse mit Spargel,  
getrockneten Tomaten, zweierlei Pfannkuchen & Bärlauch ✓ 22 €

Filet vom Ijsselmeer-Zander ~ *auf der Haut gebraten* ~  
mit Holunderblüten-Rahmkraut & Schnittlauchkartoffeln 35 €

Rosa gebratenes Stück aus dem Rinderrücken (mind. 180g Rohgewicht)  
mit Portweinjus, buntem Frühlingsgemüse & Kartoffelgratin 35 €

### DESSERT

Crème brûlée vom Arabica Kaffee  
mit Erdbeeren & Sorbet 13 €

Kleines Küchlein von Möhren & Mandeln  
mit Vanillesauce, marinierten Beeren & Pistazieneis 13 €

Kaffee 1463  
Espresso mit Eis & feiner Patisserie 10 €

Zweierlei beschwipste Sorbets 9 €

Kugel Eis / Sorbet mit Beerenfrüchten 5 €