

## MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Crème Brûlée von der Elsässer Entenleber  
mit exotischer Mangosalsa, Brioche & kleinem Salatbouquet



Hummerbisque  
mit Hummerraviolo



Filet vom Wolfsbarsch  
~ auf der Haut gebraten ~  
mit Pinienkernspinat & beurre blanc



Rosa gebratenes Filet Mignon & Bratenstück vom Weiderind  
mit zweierlei Blumenkohl & rotem Zwiebel-Confit



Zartbitter-Schokoladenküchlein  
mit Gewürzananas & Pistazieneis

5-Gang Menü	102 €
4-Gang Menü (mit Zwischengericht Fisch)	91 €
4-Gang Menü (mit Suppe)	85 €
3-Gang Menü	72 €

*Vorspeise à la carte: 22 €*

*Hauptgang à la carte: 39 € (mit Kartoffelstrudel)*

### Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

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

## WINTERMENÜ

Ziegenfrischkäsetörtchen unter der Kastanienkruste  
mit Granatapfelkernen, Blutorange  
& Blattsalaten in Doktorenhof Vinaigrette



Kartoffel-Lauch Suppe  
mit Croûtons



Boeuf Stroganoff  
mit Steinchampignons, Gurke, Schmand & Rote Bete-Nudeln

*oder*

Filet vom Lofoten Skrei  
~auf der Haut gebraten~  
auf Rote Bete-Nudeln & beurre blanc



Unser Nougatpudding  
mit Beeren, Vanillesauce & Mangosorbet

4-Gang Menü	78 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	66 €
3-Gang Menü (mit Suppe)	61 €

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

*Vorspeise à la carte: 18 €  
Hauptgang (Fisch oder Fleisch) à la carte: 36 €*

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

- Ziegenfrischkäsetörtchen unter der Kastanienkruste  
mit Granatapfelkernen, Blutorange & Blattsalaten in Doktorenhof Vinaigrette  18 €
- Crème Brûlée von der Elsässer Entenleber  
mit exotischer Mangosalsa, Brioche & kleinem Salatbouquet 22 €
- Hummerbisque mit Hummerraviolo 15 €
- Kartoffel-Lauch Suppe mit Croûtons  13 €

### HAUPTGÄNGE

- Kartoffel-Schnittlauch Strudel  
mit zweierlei Blumenkohl, kaltgerührten Preiselbeeren & Nusspesto  24 €
- Rote Bete-Nudeln  
mit Blattspinat, Roquefort, Kürbiskernen & Kernöl  24 €
- Filet vom Wolfsbarsch ~ *auf der Haut gebraten* ~  
mit Pinienkernspinat, Butternudeln & beurre blanc 36 €
- Badische Rehkeule im Ofen sanft geschmort  
mit zweierlei Blumenkohl, Kartoffelstrudel & Preiselbeeren 35 €

### DESSERT

- Zartbitter-Schokoladenküchlein  
mit Gewürzanas & Pistazieneis 14 €
- Unser Nougatpudding  
mit Beeren, Vanillesauce & Mangosorbet 14 €
- Kaffee 1463  
Espresso mit Eis & feiner Patisserie 10 €
- Zweierlei beschwipste Sorbets 10 €
- Kugel Eis / Sorbet mit Beerenfrüchten 6 €