

MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Sülzchen vom Tafelspitz
mit Grüner Sauce, Wachtelei, gepickeltem Radiesle
& kleinem Salatbouquet



Essenz vom Label Rouge Geflügel
mit Crêpesroulade & jungem Gemüse



Geröstete Seeteufelbäckchen & Bottarga
mit Kräuterseitlingen, Erbsen, Pinienkernen, beurre blanc



Kalbsrückensteak unter der Mandelkruste
mit buntem Frühlingsgemüse, Karottencreme



Erdbeer-Joghurt Törtchen
mit Erdbeer-Rhabarberragout & Sorbet

5-Gang Menü	100 €
4-Gang Menü (mit Zwischengericht Fisch)	89 €
4-Gang Menü (mit Suppe)	83 €
3-Gang Menü	70 €

Vorspeise à la carte: 20 €
Hauptgang à la carte: 38 € (mit Kartoffelgratin)

Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

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

FRÜHLINGSMENÜ

Quiche von Fenchel, Sesam & getrockneter Tomate
mit Orange, Bärlauchcrème, gereiftem Gruyère
& Blattsalaten in Doktorenhof Vinaigrette



Aufgeschlagener Spargelsud
mit Erbsen-Minz Raviolo



Knusprig gebratene Perlhuhnbrust
mit buntem Spargelgemüse & Kräuterpfannkuchen

oder

Filet vom Atlantik Rotbarsch *~auf der Haut gebraten~*
mit buntem Spargelgemüse & Kräuterpfannkuchen



Ofenschlupfer von Augustenberger Äpfeln
mit Beeren, Vanillesauce & Mandelmilcheis

4-Gang Menü	81 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	66 €
3-Gang Menü (mit Suppe)	63 €

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

Quiche von Fenchel, Sesam & getrockneter Tomate mit Orange, Bärlauchcrème, gereiftem Gruyère & Blattsalaten in Doktorenhof Vinaigrette ✓	18 €
Sülzchen vom Tafelspitz mit Grüner Sauce, Wachtelei, gepickeltem Radiesle & kleinem Salatbouquet	20 €
Essenz vom Label Rouge Geflügel mit Crêpesroulade & jungem Gemüse	15 €
Aufgeschlagener Spargelsud mit Erbsen-Minz Raviolo ✓	15 €

HAUPTGÄNGE

Kartoffel-Spinat-Törtchen mit Karottencrème, Kräuterseitlingen, Erbsen & Pinienkernen ✓	24 €
Cremiges Frühlingsgemüse mit Spargel zweierlei Pfannkuchen & Bärlauch ✓	26 €
Geröstete Seeteufelbäckchen & Bottarga mit Sepianudeln, Kräuterseitlingen, Erbsen, Pinienkernen & beurre blanc	36 €
Rosa gebratenes Stück aus dem Rinderrücken (ca. 200g) mit Portweinjus, buntem Frühlingsgemüse & Kartoffelgratin	38 €

DESSERT

Erdbeer-Joghurt Törtchen mit Erdbeer-Rhabarberragout & Sorbet	14 €
Ofenschlupfer von Augustenberger Äpfeln mit Beeren, Vanillesauce & Mandelmilcheis	14 €
Kaffee 1463 Espresso mit Eis & feiner Patisserie	10 €
Zweierlei beschwipste Sorbets	10 €
Kugel Eis / Sorbet mit Beerenfrüchten	6 €