

MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Marinierter Spargel in Schnittlauch-Ei-Vinaigrette
mit Wachtelei, Gartenkresse, Croûtons & kleinem Salatbouquet



Essenz vom Label Rouge Geflügel
mit Crêpesroulade & jungem Gemüse



Gebratene Jakobsmuschel mit Erbsen-Minz-Raviolo, Zuckerschoten, Pinienkernen &
Krustentiersauce



Kalbsrückensteak unter der Mandelkruste
mit buntem Frühlingsgemüse & Karottencrème



Erdbeer-Joghurt Törtchen
mit Erdbeer-Rhabarberragout & Sorbet

5-Gang Menü	99 €
4-Gang Menü (mit Zwischengericht Fisch)	88 €
4-Gang Menü (mit Suppe)	83 €
3-Gang Menü	69 €

Vorspeise à la carte: 19 €

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

Frischkäse-Bärlauch-Mousse
mit Erdbeeren, knusprigem Strudelteig
& Blattsalaten in Doktorenhof Vinaigrette



Aufgeschlagener Spargelsud
mit Blätterteigstängele



Knusprig gebratene Perlhuhnbrust
mit buntem Spargelgemüse & Kräuterpfannkuchen

oder

Filet vom Norweger Lachs *~auf der Haut gebraten~*
mit buntem Spargelgemüse & Kräuterpfannkuchen



Holunderblüten Crème brûlée
mit marinierten Beeren & Sorbet

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

- Frischkäse-Bärlauch-Mousse mit Erdbeeren,
knusprigem Strudelteig & Blattsalaten in Doktorenhof Vinaigrette  18 €
- Marinierter Spargel in Schnittlauch-Ei-Vinaigrette
mit Wachtelei, Gartenkresse, Croûtons & kleinem Salatbouquet  19 €
- Essenz vom Label Rouge Geflügel
mit Crêpesroulade & jungem Gemüse 15 €
- Aufgeschlagener Spargelsud
mit Blätterteigstängele  13 €

HAUPTGÄNGE

- Erbsen-Minz Ravioli
mit grünem Spargel, Zuckerschoten, Pinienkernen, Tomate & Parmesan  28 €
- Cremiges Frühlingsgemüse mit Spargel,
Zweierlei Pfannkuchen & Bärlauch  26 €
- Filet vom Norweger Lachs & Jakobsmuschel
mit Kräuternudeln, buntem Frühlingsgemüse & beurre blanc 38 €
- Rosa gebratenes Stück aus dem Rinderrücken (ca. 200g)
mit Portweinjus, buntem Frühlingsgemüse & Kartoffelgratin 38 €

DESSERT

- Erdbeer-Joghurt Törtchen
mit Erdbeer-Rhabarberragout & Sorbet 14 €
- Holunderblüten Crème brûlée
mit marinierten Beeren & Sorbet 14 €
- Kaffee 1463
Espresso mit Eis & feiner Patisserie 10 €
- Zweierlei beschwipste Sorbets 10 €
- Kugel Eis / Sorbet mit Beerenfrüchten 6 €