

## MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Terrine vom heimischen Hirsch  
mit badischen Quitten, Apfel-Sellerie Salat,  
schwarzen Nüssen & kaltgerührten Preiselbeeren



Getrüffeltes Kartoffel-Lauch-Süppchen  
mit Champignons & Croûtons



Geröstete Seeteufelbäckchen  
mit Blattspinat, Pinienkernen & beurre blanc



Zweierlei von der Elsässer Ente  
~ à l'Orange ~  
mit Topinamburcrème & bunten Rübchen



Nougat-Schokoladenpudding  
mit Mangoragout & Mandarinsorbet

5-Gang Menü	102 €
4-Gang Menü (mit Zwischengericht Fisch)	88 €
4-Gang Menü (mit Suppe)	84 €
3-Gang Menü	70 €

*Vorspeise à la carte: 22 €*

*Hauptgang à la carte: 40 € (mit Kartoffelgratin)*

### Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

3 Weine	21,00 €
4 Weine	28,00 €
5 Weine	35,00 €



## HERBSTMENÜ

Crottin de Chavignol mit Honig gratiniert,  
gepickelter Butternutkürbis, steirisches Kernöl  
& herbstliche Blattsalate



Wildkraftbrühe  
mit Hirschklobchen, Wurzelgemüse & Madeira



Gratiniertes Steak vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein  
~ am Knochen gegart ~  
mit Rieslingkraut & Pommery-Senf-Püree

*oder*

Tranche von der Norweger Fjordforelle  
~ auf der Haut gebraten ~  
mit Rieslingkraut & Pommery-Senf-Püree



Omas warmer Ofenschlupfer  
mit marinierten Beeren, Vanillesauce & Maroneneis

4-Gang Menü	78 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	66 €
3-Gang Menü (mit Suppe)	62 €

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

*Vorspeise à la carte: 19 €  
Hauptgang (Fisch oder Fleisch) à la carte: 35 €*

Weinreise durch die heimischen Weinbauggebiete

3 Weine	21,00 €
4 Weine	28,00 €



## FEINES AUS DER 1463 — KÜCHE

Kleine à la carte Auswahl

### VORSPEISEN & SUPPEN

- Crottin de Chavignol mit Honig gratiniert,  
gepickelter Butternutkürbis, steirisches Kernöl & herbstliche Blattsalate  19 €
- Terrine vom heimischen Hirsch  
mit badischen Quitten, Apfel-Sellerie Salat, schwarzen Nüssen  
& kaltgerührten Preiselbeeren 22 €
- Getrüffeltes Kartoffel-Lauchsüppchen  
mit Champignons & Croûtons  15 €
- Wildkraftbrühe  
mit Hirschklobchen, Wurzelgemüse & Madeira 15 €

### HAUPTGÄNGE

- Spinatravioli in Kräuterrahm,  
mit Blattspinat, Roquefortkäse & gerösteten Kernen  26 €
- Geröstete Bäckchen vom Atlantik-Seeteufel  
mit Spinatravioli, Blattspinat & beurre blanc 39 €
- Rosa gebratenes Stück aus dem Rinderrücken (mind. 200g)  
mit Portweinjus, buntem Herbstgemüse & Kartoffelgratin 39 €

### DESSERT

- Nougat-Schokoladenpudding  
mit Mangoragout & Mandarinsorbet 14 €
- Omas warmer Ofenschlupfer  
mit marinierten Beeren, Vanillesauce & Maroneneis 14 €
- Kaffee 1463  
Espresso mit Eis & feiner Patisserie 10 €
- Zweierlei beschwipste Sorbets 10 €
- Kugel Eis / Sorbet mit Beerenfrüchten 6 €