



MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Feines Sülzchen vom Kalbstafelspitz
mit Grüner Sauce, Radiesle, Wachtelei & Frühlingssalaten



Crèmesuppe von der Petersilienwurzel
mit Apfel, Croûtons & altem Balsamico



Tranche vom Lofoten Skrei ~ auf der Haut gebraten ~
mit beurre blanc, Bouillongemüse & Meerrettich



Zweierlei vom Weiderind:
Rosa Rückensteak & sanft geschmorter Burgunderbraten
mit Portweinjus, zweierlei Blumenkohl & roter Zwiebelmarmelade



Passionsfrucht-Topfen-Törtchen
mit Ananas & Eis von belgischer Zartbitterschokolade

5-Gang Menü	105 €
4-Gang Menü (mit Zwischengericht)	93 €
4-Gang Menü (mit Suppe)	87 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	74 €

Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

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



FRÜHLINGSMENÜ

Filet & Praline von der Schwarzwälder Räucherforelle
mit bunten Linsen, Kürbiskernen & kleinem Salatbouquet



Rinderkraftbrühe
mit Grießklößchen & Gemüse



Kleines Medaillon & Königsberger Klopse vom Milchkalb
mit heller Kalbsvelouté, Kapern, zweierlei Karotte & Kartoffeltaler

oder

Tranche vom Norweger Lachs unter der Kräuterkruste
mit Rieslingsauce, zweierlei Karotte & Kartoffeltaler



Mousse von weißer Schokolade
mit karamellisierten Streuseln & Sorbet

4-Gang Menü	79 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	67 €
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: 21 €
Hauptgang (Fisch oder Fleisch) à la carte: 35 €*

Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete



3 Weine	21,00 €
4 Weine	28,00 €




FEINES AUS DER 1463 — KÜCHE

Kleine à la carte Auswahl

VORSPEISEN & SUPPEN

Blattsalate in Doktorenhof-Vinaigrette mit Wachtelei, Radiesle, Granatapfel & Knusperkernen 	14 €
Filet & Praline von der Schwarzwälder Räucherforelle mit bunten Linsen, Kürbiskernen & kleinem Salatbouquet	21 €
Feines Sülzchen vom Kalbstafelspitz mit Grüner Sauce, Radiesle, Wachtelei & Frühlingssalaten	23 €
Crèmesuppe von der Petersilienwurzel mit Apfel, Croûtons & altem Balsamico 	14 €
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen & Gemüse	14 €

HAUPTGÄNGE

Gratinierte Medaillons vom Crottin de Chavignol mit zweierlei Karotte, schwarzen Nüssen, roter Zwiebelmarmelade & knusprigem Blätterteig 	29 €
Tranche vom Lofoten Skrei ~ auf der Haut gebraten ~ mit beurre blanc, Bouillongemüse & Meerrettich	39 €
Sanft geschmorter Burgunderbraten vom deutschen Jungbullen mit zweierlei Karotte & Kartoffelgratin	37 €
Rosa gebratenes Steak aus dem Rinderrücken (mind. 200g) mit Portweinjus, zweierlei Blumenkohl, roter Zwiebelmarmelade & Kartoffelgratin	42 €

DESSERT

Mousse von weißer Schokolade mit karamellisierten Streuseln & Sorbet	14 €
Passionsfrucht-Topfen-Törtchen mit Ananas & Eis von belgischer Zartbitterschokolade	14 €
Kaffee 1463 Espresso mit Eis & feiner Patisserie	11 €
Zweierlei beschwipste Sorbets	10 €
Kugel Eis oder Sorbet mit Beerenfrüchten	6 €