

MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Marinierter Spargel in Schnittlauch-Ei-Vinaigrette
mit Crevettes Rosé, Wachtelei, Radiesle & Croûtons



Essenz von Fisch & Strauchtomate
mit gebratener Jakobsmuschel & Safran



Tranche vom Ijsselmeer-Zander ~ auf der Haut gebraten ~
mit Holunderblütenrahmkraut & beurre blanc



Zweierlei vom deutschen Freilandhuhn:
Saftige Tranche aus der Brust & feine Roulade
mit Frühlingsgemüse, Kräuterseitlingen, Topinambur & Fleurons



Hausgemachtes Himbeerparfait
mit Rhabarberragout, Himbeeren & Knusperstreuseln

5-Gang Menü	107 €
4-Gang Menü (mit Zwischengericht)	93 €
4-Gang Menü (mit Suppe)	89 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	74 €

Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

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

FRÜHLINGSMENÜ

Frühlingssalate in Doktorenhof-Vinaigrette
mit Chaource, Rhabarberchutney, Knusperkernen & Blätterteigstängele



Aufgeschlagener Spargelsud
mit Erbsen-Minz-Ravioli



Kaninchenrücken im Speckmantel
mit buntem Spargelgemüse & Kräutercrêpe

oder

Tranche vom Schwarzen Heilbutt
mit buntem Spargelgemüse & Kräutercrêpe



Mousse vom Arabica – Kaffee
mit Pistazieneis & Vanillesauce

4-Gang Menü	84 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	70 €
3-Gang Menü (mit Suppe)	64 €

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: 38€

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

Frühlingsalate in Doktorenhof-Vinaigrette mit Chaource, Rhabarberchutney, Knusperkernen & Blätterteigstängele 	21 €
~ als kleinerer Salat ohne Chaource-Käse	14 €
Marinierter Spargel in Schnittlauch-Ei-Vinaigrette mit Crevettes Rosé, Wachtelei, Radiesle & Croûtons	23 €
Aufgeschlagener Spargelsud mit Erbsen-Minz-Ravioli 	16 €
Essenz von Fisch & Strauchtomate mit gebratener Jakobsmuschel & Safran	16 €

HAUPTGÄNGE

Cremiges Frühlingsgemüse mit Spargel, zweierlei Pfannkuchen, marinierten Tomaten & Bärlauch 	32 €
Tranche vom Ijsselmeerzander ~ auf der Haut gebraten ~ mit beurre blanc, Holunderblütenrahmkraut & Kräuterdrillingen	39 €
Fischempfehlung des Tages mit Krustentiersauce, buntem Frühlingsgemüse & Kartoffeltaler	42 €
Rosa gebratenes Steak aus dem Rinderrücken (mind. 200g) mit Portweinjus, buntem Frühlingsgemüse & Kartoffeltaler	42 €

DESSERT

Hausgemachtes Himbeerparfait mit Rhabarberagout, Himbeeren & Knusperstreuseln	14 €
Mousse vom Arabica – Kaffee mit Pistazieneis, Erdbeeren & Vanillesauce	14 €
Kaffee 1463 Espresso mit Eis & feiner Patisserie	11 €
Zweierlei beschwipste Sorbets	10 €
Kugel Eis oder Sorbet mit Beerenfrüchten	6 €