

MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Gebeizte Tranche vom Gewürzlachs & Räucherlachsmousse
mit Rettich, Gurke, Kren, Wachtelei, Croûtons
& kleinem Salatbouquet



Geeistes Melonensüppchen
mit Garnelenpflanzerl, Minze & Piment d'Espelette



Kleine Krustentierpasta in der Cocotte serviert
mit gebratener Jakobsmuschel & Bottarga



Zweierlei vom deutschen Freilandhuhn:
Saftige Tranche aus der Brust & feine Roulade
mit Frühlingsgemüse, Pfifferlingen, Selleriepüree & 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 Weinbauggebiete

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



SOMMERMENÜ

Sommersalate in Doktorenhof-Vinaigrette
mit Chaource, Aprikosenchutney, Knusperkernen & Blätterteigstängele



Aufgeschlagener Spargelsud
mit Erbsen-Minz-Ravioli



Kaninchenrücken im Speckmantel
mit Zucchini & Tomatenrisotto

oder

Filet vom Loup de mer ~ auf der Haut gebraten ~
mit Zucchini & Tomatenrisotto



Mousse vom Arabica-Kaffee
mit Mandeleis, Erdbeeren & 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

Sommersalate in Doktorenhof-Vinaigrette mit Chaource, Aprikosenchutney, Knusperkernen & Blätterteigstängelle 	21 €
~ als kleinerer Salat ohne Chaource-Käse	14 €
Gebeizte Tranche vom Gewürzlachs & Räucherlachsmousse mit Rettich, Gurke, Kren, Wachtelei, Croûtons & kleinem Salatbouquet	23 €
Aufgeschlagener Spargelsud mit Erbsen-Minz-Ravioli 	16 €
Geeistes Melonensüppchen mit Garnelenpflanzlerl, Minze & Piment d'Espelette	16 €

HAUPTGÄNGE

Tomatenrisotto mit Ziegenfeta, Artischocke, Zucchini, Basilikum & Pinienkerner 	28 €
Fischempfehlung des Tages mit Krustentiersauce, Artischocke, Zucchini & Kartoffel-Oliven-Strudel	42 €
Rosa gebratenes Steak aus dem Rinderrücken (mind. 200g) mit Portweinjus, Artischocke, Zucchini & Kartoffel-Oliven-Strudel	42 €

DESSERT

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