

MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Galantine vom Freilandhuhn & gebratene Wachtelbrust,
pikantes Apfel-Confit mit bretonischem Cidre, Walnüsse
& kleinem Salatbouquet



Mediterrane Fischsuppe
mit Jakobsmuschel, Fenchel & Tomate



Gebratene Tranche vom Steinbutt
mit feinen Nudeln, Pilzen & beurre blanc
(nur als Zwischengericht im Rahmen eines Menüs bestellbar)



Dreierlei vom Weidelamm:
~ geschmort, rosa gebraten & Merguez ~
mit Gemüse von Kichererbsen & grünen Bohnen
und Auberginencrème „Baba Ghanoush“



Parfait von dänischem Nougat
mit Ragout von unseren eigenen Aprikosen

5-Gang Menü	109 €
4-Gang Menü (mit Zwischengericht)	96 €
4-Gang Menü (mit Suppe)	91 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	76 €

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 & Blätterteigstängel



Getrübte Kartoffel-Lauch-Suppe



Braten vom deutschen Weiderind
geschmort im Ortenauer Spätburgunder
Spitzkohl-Kürbis-Gemüse, Pilze & gebratene Semmelknödel

oder

Tranche vom schottischen Label-Rouge Lachs
unter der Kräuterkruste mit beurre blanc,
Spitzkohl-Kürbis-Gemüse & Butternudeln



Grießflammerie
mit badischen Zwetschgen & Vanilleeis

4-Gang Menü	84 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	70 €
3-Gang Menü (mit Suppe)	65 €

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 & Blätterteigstängele 	21 €
~ als kleinerer Salat ohne Chaource-Käse	14 €
Galantine vom Freilandhuhn & gebratene Wachtelbrust, pikantes Apfel-Confit mit bretonischem Cidre, Walnüssen & kleinem Salatbouquet	23 €
Getrüffelte Kartoffel-Lauch-Suppe 	16 €
Mediterrane Fischsuppe mit Jakobsmuschel, Fenchel & Tomate	17 €

HAUPTGÄNGE

Gebratene Semmelknödeltaler mit Pilzen in Kräuterrahm zweierlei Kürbis, buntes Gemüse & kaltgerührte Preiselbeerer 	28 €
Fischempfehlung des Tages mit beurre blanc, buntem Gemüse & feinen Nudeln	42 €
Elsässer Perlhuhnbrust ~ <i>Suprême auf der Haut gebraten</i> ~ mit Pilzen in Kräuterrahm, buntem Gemüse & Semmelknödeltalern	35 €

DESSERT

Grießflammerie mit badischen Zwetschgen & Vanilleeis	14 €
Parfait von dänischem Nougat mit Ragout von unseren Grötzinger Aprikosen	14 €
Kaffee 1463 Espresso mit Eis & feiner Patisserie	11 €
Zweierlei beschwipste Sorbets	10 €
Kugel Eis oder Sorbet mit Beerenfrüchten	6 €