

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



Rosa gebratenes Steak vom heimischen Hirsch
~ unter der Kastanienkruste ~
mit Wacholderrahm, Quitte & Kohlrabi



Zartbitter-Schokoladenküchlein
mit Ragout & Sorbet von der Williams Birne

*Der Steinbutt (Zwischengang) und der Hirsch (Hauptgang)
sind nur im Rahmen eines Menüs bestellbar.*

5-Gang Menü	110 €
4-Gang Menü (mit Zwischengericht)	97 €
4-Gang Menü (mit Suppe)	92 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	77 €

Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

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

HERBSTMENÜ

Quiche von Roscoff-Zwiebeln & Pinienkernen
mit Quittensenf, gezupftem Ricotta
& Blattsalaten in Doktorenhof-Vinaigrette



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 Lachs 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

Quiche von Roscoff-Zwiebeln & Pinienkernen mit Quittensenf, gezupftem Ricotta & Blattsalaten in Doktorenhof-Vinaigrette 	21 €
Galantine vom Freilandhuhn & gebratene Wachtelbrust, pikantes Apfel-Confit mit bretonischem Cidre, Walnüssen & kleinem Salatbouquet	23 €
Kleiner Herbstsalat in Doktorenhof-Vinaigrette mit Radiesle, Preiselbeeren, schwarzen Nüssen & Croûtons	14 €
Getrübte Kartoffel-Lauch-Suppe 	16 €
Mediterrane Fischsuppe mit Jakobsmuschel, Fenchel & Tomate	17 €

HAUPTGÄNGE

Gebratene Semmelknödeltaler mit Pilzen in Kräuterrahm zweierlei Kürbis, buntes Gemüse & kaltgerührte Preiselbeeren 	28 €
Fischempfehlung des Tages mit beurre blanc, buntem Gemüse & feinen Nudeln	40 €
Elsässer Perlhuhnbrust ~ <i>Suprême auf der Haut gebraten</i> ~ mit Pilzen in Kräuterrahm, buntem Gemüse & Semmelknödeltalern	35 €

DESSERT

Grießflammerie mit badischen Zwetschgen & Vanilleeis	15 €
Zartbitter-Schokoladenküchlein mit Ragout & Sorbet von der Williams Birne	15 €
Kaffee 1463 Espresso mit Eis & feiner Patisserie	11 €
Zweierlei beschwipste Sorbets	10 €
Kugel Eis oder Sorbet mit Beerenfrüchten	6 €