

MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Roh marinierter Thunfisch & Pastrami vom Glanrind
mit Wachtelei, Croûtons & kleinem Salatbouquet



Getröffelte Kartoffel-Lauch-Suppe
mit Apfel & Walnuss-Blutwurst



Geröstete Seeteufelbäckchen
mit beurre blanc & Rote Bete-Gersotto



Zweierlei vom heimischen Hirsch ~ rosa gebraten & geschmort ~
mit Wacholderrahm, Spitzkohl-Kürbis-Gemüse, Preiselbeeren
& Kürbispüree



Oma Luises Rotwein-Gewürzküchlein
mit Ragout & Sorbet von der Williams Birne

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

Der Hirsch-Hauptgang ist nur im Rahmen eines 3-, 4- oder 5-Gänge Menüs bestellbar.

Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

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



WINTERMENÜ

Gratinierter Crottin de Chavignol
mit Senf von unseren Grötzinger Aprikosen, Knusperkernen
& Blattsalaten in Doktorenhof-Vinaigrette



Wildkraftbrühe
mit Pfannkuchenroulade



Kotelett vom Freilandschwein ~ am Knochen gegart ~
mit Portweinjus, buntem Gemüse & Pommery-Senf-Püree

oder

Auf der Haut gebratene Tranche vom Kabeljau
mit beurre blanc, buntem Gemüse & Pommery-Senf-Püree



Unser Pudding von belgischer Zartbitterschokolade
mit exotischem Früchteragout & Mandarinsorbet

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 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

Gratinierter Crottin de Chavignol mit Senf von unseren Grötzinger Aprikosen, Knusperkernen & Blattsalaten in Doktorenhof-Vinaigrette 	21 €
Roh marinierter Thunfisch & Pastrami vom Glanrind mit Wachtelei, Croûtons & kleinem Salatbouquet	23 €
Kleiner Salat in Doktorenhof-Vinaigrette mit Radiesle, Quitte, schwarzen Nüssen & Croûtons 	15 €
Getröffelte Kartoffel-Lauch-Suppe  mit Apfel & Walnuss-Blutwurst <i>~ diese Suppe können wir Ihnen gerne auch vegetarisch anbieten ~</i>	16 €
Wildkraftbrühe mit Pfannkuchenroulade	16 €

HAUPTGÄNGE

Rote Bete-Gersotto mit buntem Herbstgemüse, Roquefort, Kürbiskernen & Öl 	30 €
Geröstete Seeteufelbäckchen mit beurre blanc, buntem Gemüse & Rote Bete-Gersotto	42 €
Rosa gebratenes Steak aus dem Rinderrücken (mind. 200 g) mit Portweinjus, Spitzkohl-Kürbis-Gemüse & Kartoffelgratin	42 €

DESSERT

Unser Pudding von belgischer Zartbitterschokolade mit exotischem Früchteragout & Mandarinsorbet	15 €
Oma Luisas Rotwein-Gewürzküchlein 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 €