



## MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

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



Geträufelte 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 & Mandarinensorbet

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

Gratinerter Crottin de Chavignol mit Senf von unseren Grötzinger Aprikosen, Knusperkernen & Blattsalaten in Doktorenhof-Vinaigrette 	21 €
Roh mariniert Thunfisch & Pastrami vom Glanrind mit Wachtelei, Croûtons & kleinem Salatbouquet	23 €
Kleiner Salat in Doktorenhof-Vinaigrette mit Radiesle, Quitte, schwarzen Nüssen & Croûtons 	15 €
Geträufelte Kartoffel-Lauch-Suppe  mit Apfel & Walnuss-Blutwurst ~ diese Suppe können wir Ihnen gerne auch vegetarisch anbieten ~	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 & Mandarinensorbet	15 €
Oma Luises 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 €