

MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Feines von der Elsässer Ente:
Crème brûlée von der Leber & selbst geräucherte Brust
Mango, Brioche & kleines Salatbouquet



Jakobsmuschel & Walnussblutwurst
mit Apfel – Kohlrabigemüse & Meerrettich



Tranche vom Kabeljau
~ *auf der Haut gebraten* ~
Waldpilzrisotto, Pinienkerne & beurre blanc



Rosa gebratenes Steak & sanft geschmorter Burgunderbraten
vom Weiderind mit zweierlei Karotte



Verenas Kürbisküchlein
mit eingelegten Sauerkirschen und Madagascar Vanilleeis
kaltgepresstes Kürbiskernöl aus der Steiermark

5-Gang Menü	110 €
4-Gang Menü (mit Muschel oder Fisch)	93 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	75 €

Das Menü startet immer mit der Ente.

Hauptgang Weiderind (Menüportion) á la carte mit Kartoffelgratin 40 €

Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

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



WINTERMENÜ

Gratinierter Crottin de Chavignol
mit unseren badischen Quitten, Knusperkernen
& Blattsalaten in Doktorenhof-Vinaigrette



Getrübte Kartoffel-Lauch Suppe
mit Croûtons



Sauerbraten vom heimischen Hirsch
mit kaltgerührten Preiselbeeren, Rahmwirsing & Schnittlauchpüree

oder

Auf der Haut gebratene Tranche vom Rotbarsch
mit beurre blanc, Rahmwirsing & Schnittlauchpüree



Mouse vom Arabica Kaffee
mit Williams Birnenragout & Valrhona Schokoladeneis

4-Gang Menü	80 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	68 €
3-Gang Menü (mit Suppe)	63 €

Gerne bieten wir Ihnen in diesem Menü den Hauptgang zur Wahl an (Fisch oder Fleisch).

Vorspeise à la carte: 19 €

Hauptgang à la carte: 37€

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 unseren badischen Quitten, Knusperkernen
& Blattsalaten in Doktorenhof-Vinaigrette  19 €


Feines von der Elsässer Ente:
Crème brûlée von der Leber & selbst geräucherte Brust
Mango, Brioche & kleines Salatbouquet 22 €

Kleiner Salat in Doktorenhof-Vinaigrette
mit Radiesle, Preiselbeeren, Wachtelei & Croûtons  14 €

Getrübte Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croûtons  14 €

Festtagssuppe vom heimischen Hirsch
~ kräftige klare Brühe & feine Einlagen ~ 15 €

HAUPTGÄNGE

Waldpilzrisotto
mit gebratenen Kräuterseitlingen, Pinienkernen & Rucola  28 €

Fischvariation mit Jakobsmuschel
Apfel – Kohlrabi Gemüse & Schnittlauchpüree 40 €

Rosa gebratenes Steak aus dem Rinderrücken (mind. 200 g)
mit Portweinjus, Rahmwirsing & Kartoffelgratin 40 €

DESSERT

Mouse vom Arabica Kaffee
mit Williams Birnenragout & Valrhona Schokoladeneis 14 €

Verenas Kürbisküchlein mit eingelegten Sauerkirschen
Madagascar Vanilleeis & kaltgepresstes Kürbiskernöl aus der Steiermark 14 €

Kaffee 1463
Espresso mit Eis & feiner Patisserie 11 €

Zweierlei beschwipste Sorbets 10 €

Kugel Eis oder Sorbet mit Beerenfrüchten 6 €