



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



Getrüffelte 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 €

Geträufelte 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 €