

MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Cocktail von Nordseekrabben & Garnelen
mit Mango, Avocado & Kartoffelpergament



Blumenkohlcrèmesuppe
mit gebratener Jakobsmuschel



Tranche vom Kabeljau ~ *auf der Haut gebraten* ~
mit beurre blanc, Blattspinat & Pinienkernen



Kalbsmedaillon unter der Mandelkruste
mit Rahmkohlrabi, Apfel & Pommery-Senf-Püree



Klassische Crème brûlée
mit Beeren & Himbeersorbet

5-Gang Menü	105 €
4-Gang Menü (mit Zwischengericht)	90 €
4-Gang Menü (mit Suppe)	86 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	71 €

Hauptgang Weiderind als Menüportion à la carte 40 €
Kabeljau als Hauptgang mit Beilagen vom Kalbsmedaillon (siehe à la Carte) 40 €

Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

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



KLASSIKER - WOCHEN

Wir servieren die Klassiker der badischen-französischen Küche

~ Aktionszeitraum 18. Februar bis 29. März 2026 ~

KLASSIKER MENU

Terrine vom heimischen Hirsch
mit Apfel-Sellerie, Granatapfelkernen,
kaltgerührten Preiselbeeren & kleinem Salatbouquet



Badisches Schneckensüpple
mit Gemüse, Kräutern & Croûtons



Coq au Riesling:
Gebratene Brust & sanft gegarte Keulenstücke vom Freilandhuhn
mit Blattspinat, Butternudeln & Champignons

oder

Auf der Haut gebratene Tranche vom Zander „badische Art“
in Rieslingsauce mit Blattspinat, Butternudeln & Champignons



Omas Ofenschlupfer mit Vanillesauce
eingelegten Sauerkirschen & Schokoladensorbet

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

Cocktail von Nordseekrabben & Garnelen mit Mango, Avocado, Wachtelei & Kartoffelpergament	21 €
Terrine vom heimischen Hirsch mit Apfel-Sellerie, Granatapfelkernen, kaltgerührten Preiselbeeren & kleinem Salatbouquet	21 €
Kleiner Blattsalat in Doktorenhof-Vinaigrette mit Radiesle, Preiselbeeren, Wachtelei & Knusperkernen 	16 €
Blumenkohlcrèmesuppe  mit gebratener Jakobsmuschel <i>~ diese Suppe können wir Ihnen gerne auch vegetarisch anbieten ~</i>	16 €
Badisches Schneckenüpple mit Gemüse, Kräutern & Croûtons	16 €

HAUPTGÄNGE

Cremige Spinat - Nudelpfanne mit eingelegten Kirschtomaten, Pinienkernen & gehobelem Parmesan 	28 €
„Himmel und Erd“ nach 1463-Art: Jakobsmuschel & Blutwurst mit Rahmkohlrabi, Apfel & Pommery-Senf-Püree	40 €
Tranche vom Kabeljau ~ auf der Haut gebraten ~ mit beurre blanc, Rahmkohlrabi & Pommery-Senf-Püree	40 €
Rosa gebratenes Steak aus dem Rinderrücken (mind. 200 g) mit Portweinjus, Rahmkohlrabi & Kartoffelgratin	40 €

DESSERT

Klassische Crème brûlée mit Beeren & Himbeersorbet	15 €
Omas Ofenschlupfer mit Vanillesauce, eingelegten Sauerkirschen & Schokoladensorbet	15 €
Kaffee 1463 Espresso mit Eis & feiner Patisserie	11 €
Zweierlei beschwipste Sorbets	10 €
Kugel Eis oder Sorbet mit Beerenfrüchten	6 €