

MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Marinierter Spargel in Schnittlauch-Ei-Vinaigrette
mit Perlhuhnroulade, Wachtelei, Kresse, Croûtons & kleinem Salatbouquet



Blumenkohlcrèmesuppe
mit Pflanzlerl von Fisch & Meeresfrüchten



Tranche vom Kabeljau ~ *auf der Haut gebraten* ~
mit geröstetem grünem Spargel, Pinienkernen & Krustentiersud



Kalbsmedaillon unter der Bärlauch-Kräuterkruste
mit Karottencreme & Rübchen



Kleiner Rüblikuchen mit Vanillesauce,
eingelegten Sauerkirschen & weißem Schokoladeneis

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

Hauptgang Kalbsmedaillon als Menüportion (mit Semmelknödeltalern) à la carte 40 €
Kabeljau als Hauptgang mit Beilagen vom Kalbsmedaillon (mit Kräuterdrillingen) 40 €

Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

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

FRÜHLINGSMENÜ

Gratiniertes Ziegenfrischkäsetörtchen
mit eigenem Aprikosensenf, Radiesle,
Frühlingsalate in Doktorenhof-Vinaigrette



Aufgeschlagene Crèmesuppe vom heimischen Bärlauch
mit Croûtons



Gebratene Brust vom deutschen Freilandhuhn
mit Spargelgemüse à la crème & Kräutercrêpe

oder

Auf der Haut gebratene Tranche vom schottischen Lachs
mit Spargelgemüse à la crème & Kräutercrêpe



Variation von Erdbeeren & Rhabarber

4-Gang Menü	82 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	68 €
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: 19 €, Hauptgang à la carte: 39€





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

Marinierter Spargel in Schnittlauch-Ei-Vinaigrette mit Perlhuhnroulade, Wachtelei, Kresse, Croûtons & kleinem Salatbouquet <i>~ diese Vorspeise können wir Ihnen gerne vegetarisch anbieten ~</i>	21 €
Gratiniertes Ziegenfrischkäsetörtchen mit eigenem Aprikosensenf, Radiesle & Frühlingssalaten 	19 €
Kleiner Blattsalat in Doktorenhof-Vinaigrette mit Radiesle, Spargel, Wachtelei & Knusperkernen 	17 €
Blumenkohlcrèmesuppe  mit Pflanzlerl von Fisch & Meeresfrüchten <i>~ diese Suppe können wir Ihnen gerne vegetarisch anbieten ~</i>	16 €
Aufgeschlagene Crèmesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croûtons 	14 €

HAUPTGÄNGE

Zweierlei Spargel à la crème mit Bärlauch- und Kräutercrêpes, Tomaten & Pinienkernen 	32 €
Fischvariation 1463 mit beurre blanc, Karottencreme, Rübchen & Kräuterdrillingen	40 €
Rosa gebratenes Steak aus dem Rinderrücken (mind. 200 g) mit Portweinjus, mit Karottencreme, Rübchen & Kräuterdrillingen	40 €

Auch unsere Menühauptgänge sind à la carte bestellbar (siehe Menüseiten).

DESSERT

Variation von Erdbeeren & Rhabarber	15 €
Kleiner Rüblikuchen mit Vanillesauce, eingelegten Sauerkirschen & weißem Schokoladeneis	15 €
Kaffee 1463 Espresso mit Eis & feiner Patisserie	11 €
Zweierlei beschwipste Sorbets	10 €
Kugel Eis oder Sorbet mit Beerenfrüchten	6 €