

MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

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



Spargelcrèmesuppe
mit Ravioli von der Jakobsmuschel



Tranche vom Zander ~ auf der Haut gebraten ~
mit beurre blanc & Holunderblüten-Rahmkraut



Kalbsmedaillon unter der Bärlauch-Kräuterkruste
mit Karottencrème & Rübchen



Schwarzwälder Kirschparfait
mit eingelegten Sauerkirschen

5-Gang Menü	104 €
4-Gang Menü (mit Zwischengericht)	89 €
4-Gang Menü (mit Suppe)	86 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	71 €

*Hauptgang Kalbsmedaillon als Menüportion à la Carte
(mit Semmelknödeltalern) 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,
Frühlingssalate 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



Erdbeer-Joghurt-Crème
mit Rhabarber & Erdbeersorbet

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 Weinbauggebiete

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 21 €
~ diese Vorspeise können wir Ihnen gerne vegetarisch anbieten ~
- Gratiniertes Ziegenfrischkäsetörtchen
mit eigenem Aprikosensenf, Radiesle & Frühlingssalaten ✓ 19 €
- Kleiner Blattsalat in Doktorenhof-Vinaigrette
mit Radiesle, Spargel, Wachtelei & Knusperkernen ✓ 17 €
- Spargelcrèmesuppe ✓ mit Ravioli von der Jakobsmuschel 16 €
~ diese Suppe können wir Ihnen gerne vegetarisch anbieten ~
- Aufgeschlagene Crèmesuppe vom heimischen Bärlauch
mit Croûtons ✓ 14 €

HAUPTGÄNGE

- Zweierlei Spargel à la crème
mit Bärlauch- und Kräutercrêpes, Tomaten & Pinienkernen ✓ 32 €
- Tranche vom Zander ~ auf der Haut gebraten ~
mit beurre blanc, Holunderblüten-Rahmkraut & Kräuterdrillingen 39 €
- Rosa gebratenes Steak aus dem Rinderrücken (mind. 200 g)
mit Portweinjus, Karottencreme, Rübchen & gebratenen Semmelknödeltalern 39 €

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

DESSERT

- Erdbeer-Joghurt-Crème
mit Rhabarber & Erdbeersorbet 15 €
- Schwarzwälder Kirscharfait
mit eingelegten Sauerkirschen 15 €
- Kaffee 1463
Espresso mit Eis & feiner Patisserie 11 €
- Zweierlei beschwipste Sorbets 10 €
- Kugel Eis oder Sorbet mit Beerenfrüchten 6 €