

MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Oktopus Carpaccio & Bruschetta von bunten Tomaten
mit Limette, Kapern & kleinem Salatbouquet



Vichyssoise
~ kalte Kartoffel-Lauchsuppe ~
mit Dill & Büsumer Krabben



Gebratene Tranche vom Steinbutt
mit beurre blanc, Pfifferlingen & Kräuternudeln
(nur als Zwischengericht im Rahmen eines unserer Menüs bestellbar)



Dreierlei vom Weidelamm:
~ geschmort, rosa gebraten & Merguez ~
mit sommerlichem Ratatouille, Papaya & Gurkencrème



Schwarzwälder Kirschparfait
mit eingelegten Sauerkirschen

5-Gang Menü	110 €
4-Gang Menü (mit Zwischengericht Steinbutt)	96 €
4-Gang Menü (mit Suppe)	87 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	73 €

Hauptgang Weidelamm à la Carte mit Kartoffelstrudel 42 €

Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

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

SOMMERMENÜ

Pikant marinierte Melone & Ziegenfeta
mit Blattsalaten in Doktorenhof-Vinaigrette



Essenz von Strauchtomaten
mit Erbsen-Minz-Ravioli



Kalbsgeschnetzeltes mit Pfifferlingen,
buntem Sommergemüse & Kräuternudeln

oder

Filet von der Meeräsche
mit beurre blanc, buntem Sommergemüse & Kräuternudeln



Mohn-Topfen-Crème
mit unseren Grötzingen Aprikosen & bretonischem Joghurteis

4-Gang Menü	84 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	70 €
3-Gang Menü (mit Suppe)	67 €

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

Oktopus Carpaccio & Bruschetta von bunten Tomaten mit Limette, Kapern & kleinem Salatbouquet	22 €
Pikant marinierte Melone & Ziegenfeta mit Blattsalaten in Doktorenhof-Vinaigrette 	19 €
Kleiner Blattsalat in Doktorenhof-Vinaigrette mit Gurke, Tomate, Croûtons & Knusperkernen 	11 €
Vichyssoise ~ kalte Kartoffel-Lauchsuppe ~ mit Dill & Büsumer Krabben	16 €
Essenz von Strauchtomaten mit Erbsen-Minz-Ravioli 	16 €

HAUPTGÄNGE

Kartoffelstrudel mit sommerlichem Ratatouille, Papaya & Gurkencreme 	28 €
Tranche vom Steinbutt & Filet von der Meeräsche mit beurre blanc, buntem Sommergemüse & Kräuternudeln	42 €
Rosa gebratenes Steak aus dem Rinderrücken (mind. 200 g) mit Portweinjus, buntem Sommergemüse, Pfifferlingen & Kartoffelstrudel	42 €

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

DESSERT

Mohn-Topfen-Crème mit unseren Grötzinger Aprikosen & bretonischem Joghurteis	15 €
Schwarzwälder Kirschparfait mit eingelegten Sauerkirschen	15 €
Kaffee 1463 Espresso mit Eis & feiner Patisserie	11 €
Zweierlei beschwipste Sorbets	10 €
Kugel Eis oder Sorbet mit Beerenfrüchten	6 €