MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Tartar vom Label-Rouge Lachs & Räucherforelle
mit Apfel, Meerrettich, Kartoffelpergament & kleinem Salatbouquet

Waldpilzcrèmesuppe
mit herzhafter Quitte & geräucherter Entenbrust

Kleiner Königsberger Klops vom Milchkalb
mit Allerlei vom Kürbis & Kapern

Zweierlei vom heimischen Hirsch
~ rosa gebraten & geschmort ~
mit Spitzkohl, Austernseitling, kaltgerührten Preiselbeeren & Rotweinbirne

Mousse au Chocolat von der Zartbitterschokolade
mit Pistazie, Pistazieneis & marinierten Beeren

5-Gang Menü	105 €
4-Gang Menü (mit Suppe oder Königsberger Klops)	92 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	76 €

Hauptgang Wild à la Carte ***45 €***

Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

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

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen sind einsehbar. Sprechen Sie uns an.

1463

HERBSTMENÜ

Kleine Ricotta-Lauch-Quiche mit sonnengetrockneten Tomaten,
Chutney von unseren eigenen Aprikosen, Knusperkernen & Herbstsalaten

Badisches Schneckensüpple
mit Kräutern & Croûtons

Königsberger Klopse vom Milchkalb
mit klassischer heller Velouté, Kapern & Allerlei vom Kürbis

oder

Tranche vom Label-Rouge Lachs unter der Kräuterkruste
mit beurre blanc & Allerlei vom Kürbis

Omas Ofenschlupfer
~ lauwarm serviert~
mit Vanillesauce & fruchtigem Sorbet

4-Gang Menü	80 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	67 €
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: **35 €***

Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

3 Weine	21,00 €
4 Weine	28,00 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen sind einsehbar. Sprechen Sie uns an.

FEINES AUS DER 1463—KÜCHE

Kleine à la carte Auswahl

VORSPEISEN & SUPPEN

Tartar vom Label-Rouge Lachs & Räucherforelle mit Apfel, Meerrettich, Kartoffelpergament & kleinem Salatbouquet	21 €
Kleine Ricotta-Lauch-Quiche mit sonnengetrockneten Tomaten, Chutney von unseren eigenen Aprikosen, Knusperkernen & Herbstsalaten	19 €
Kleiner Blattsalat in Doktorenhof-Vinaigrette mit Radiesle, Kürbis, Gurke, Knusperkernen & Croûtons	11 €
Waldpilzcrèmesuppe mit herzhafter Quitte & geräucherter Entenbrust	17 €
Badisches Schneckensüpple mit Kräutern & Croûtons	15 €

HAUPTGÄNGE

Allerlei vom Kürbis mit Kernöl Waldpilze à la Crème & gebratenen Semmelknödeltalern	29 €
Fischempfehlung des Tages mit beurre blanc, Spitzkohl, Austernseitling & gefüllten Kartoffelnocken	42 €
Rosa gebratenes Steak aus dem Rinderrücken (mind. 200 g) mit Portweinjus, Spitzkohl & gefüllten Kartoffelnocken	42 €

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

DESSERT

Mousse au Chocolat von der Zartbitterschokolade mit Pistazie, Pistazieneis & marinierten Beeren	15 €
Omas Ofenschlupfer ~ *lauwarm serviert*~ mit Vanillesauce & fruchtigem Sorbet	15 €
Kaffee 1463 Espresso mit Eis & feiner Patisserie	11 €
Zweierlei beschwipste Sorbets	11 €
Kugel Eis oder Sorbet mit Beerenfrüchten	6 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen sind einsehbar. Sprechen Sie uns an.