

MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

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



Pot au Feu von Fisch & Meeresfrüchten
~ in der Cocotte serviert ~



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 €

HERBSTMENÜ

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



Waldpilzcrèmesuppe
mit 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 Weinbauggebiete

3 Weine	21,00 €
4 Weine	28,00 €



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 €
Pot au Feu von Fisch & Meeresfrüchten ~ in der Cocotte serviert ~	17 €
Waldpilzcrèmesuppe mit Croûtons 	14 €

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 ~ <i>lauwarm serviert</i> ~ mit Vanillesauce & fruchtigem Sorbet	15 €
Kaffee 1463 Espresso mit Eis & feiner Patisserie	11 €
Zweierlei beschwipste Sorbets	11 €
Kugel Eis oder Sorbet mit Beerenfrüchten	6 €