MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

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

Kraftbrühe vom heimischen Hirsch
mit Waldpilzen & Klößchen

Geröstete Seeteufelbäckchen aus der Bretagne
mit beurre blanc, Pinienkernen & Rote Bete Risotto

Zweierlei von der Elsässer Ente
~ Ragoût von der Keule & rosa gebratene Brust ~
mit Allerlei Kürbis

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

5-Gang Menü	109 €
4-Gang Menü (Seeteufelbäckchen als Zwischengericht)	97 €
4-Gang Menü (mit Kraftbrühe vom Hirsch)	93 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	78 €

*Menü Portion Ente 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

WINTERMENÜ

Kleine Quiche von Winterlauch, Ricotta & getrockneten Tomaten,
Chutney von Grötzinger Feigen, Knusperkernen & Blattsalate

Badisches Schneckensüpple
mit Kräutern & Croûtons

Braten vom heimischen Hirsch
~ im Ortenauer Spätburgunder sanft geschmort~
mit Preiselbeeren, Spitzkohl, Austernseitling & Pommery-Senf-Püree

oder

Tranche von der Lachsforelle ~ auf der Haut gebraten ~
mit beurre blanc, Spitzkohl, Austernseitling & Pommery-Senf-Püree

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 Quiche von Winterlauch, Ricotta & getrockneten Tomaten,
Chutney von Grötzinger Feigen, Knusperkernen & Blattsalate 19 €

Kleiner Blattsalat in Doktorenhof-Vinaigrette
mit Radiesle, Kürbis, Gurke, Knusperkernen & Croûtons 11 €

Kraftbrühe vom heimischen Hirsch
mit Waldpilzen & Klößchen 17 €

Badisches Schneckensüpple mit Kräutern & Croûtons 15 €

HAUPTGÄNGE

Waldpilze à la Crème & gebratene Semmelknödeltaler
Zweierlei vom Kürbis & Kernöl 29 €

Geröstete Seeteufelbäckchen aus der Bretagne
mit beurre blanc, Pinienkernen & Rote Bete Risotto 42 €

Rosa gebratenes Steak aus dem Rinderrücken (mind. 200 g)
mit Portweinjus, Spitzkohl, Austernseitling & Pommery-Senf-Püree 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.