

FRANZ FECKL'S KLASSIKER

Salatvariation mit gebratenen Pilzen	21,00 €
Hummersalat à la Chef mit gebackener Garnele	49,00€
Unsere Festtagssuppe	20,00 €
Hummersuppe mit Estragon	22,00 €
Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce mit gebratenem Blumenkohl und gemischtem Reis	56,00 €
Filet vom Loup de Mer im gelben Curry-Linsenfond mit Tomaten-Lauchgemüse und Couscous-Praline	56,00€
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Salat-Marie und Bratkartoffeln	49,00 €
Ochsenschwanz-Ragout mit Bohnengemüse und handgeschabten Spätzle	49,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	46,00 €

UNSERE DESSERT- KLASSIKER

Mousse von dreierlei Schokoladen	24,00 €
Dessert-Potpourri	26,00 €
Feines vom Zwetschge, Nougat und Grieß	25,00 €

MENÜ

**Jakobsmuschel und Garnele
mit Gurke, Passionsfrucht und Dill**
36,00 €

**Gebratenes Steinbuttfilet
im Dashi-Fond mit Kimchi**
38,00 €

**Feines vom Lamm in Kräuterjus
mit Kürbis, Petersilienwurzel
und Thymiankrapfen**
56,00 €

**Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf,
schwarzen Nüssen
und hausgemachtem Chutney
oder
Dessert nach Wahl**

**Komplettes Menü 136,00 €
Vorspeise/Hauptgang/Dessert (3 Gänge)**
104,00 €

**Weinbegleitung zu den Menüs
für 3 Gänge 40,00 € / 4 Gänge 48,00 €
pro Person**

**- AUF WUNSCH AUCH
KOHLENHYDRAT- REDUZIERT**

VEGETARISCHES MENÜ

**Feines vom Kürbis
mit Kokos und Kräutersalat**
32,00 €

**Geschmorte Karotte
mit Estragon, Orangen-Panna-Cotta
und Sorbet**
28,00 €

**Gebratene Steinpilze
mit Kartoffelpuffer**
46,00 €

**Dessert nach Wahl
oder
Rohmilchkäse mit Trauben,
Feigensenf, schwarzen Nüssen
und hausgemachtem Chutney**
Menü 112,00 €
Vorspeise/Hauptgang/Dessert 89,00€

UNSERE KÄSEPLATTE

**Rohmilchkäse mit Trauben, 28,00€
Feigensenf, schwarzen Nüssen
und hausgemachtem Chutney**

**Wir erlauben uns, Umbestellung
von Gängen und Beilagen
zu berechnen.**