

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 Romanesco und gemischtem Reis	56,00 €
Gebratener Loup de Mer "Asia" mit Pak-Choi und Couscous-Praline	56,00€
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Filder-Sauerkraut und Bratkartoffeln	49,00 €
Ochschwanz-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 €
Vanille Creme brûlée mit Nougat, Gewürzcrumble und Salzkaramelleis	25,00€

MENÜ

**Getrüffeltes Wachtel-Törtchen
mit Gänseleber-Praline,
Quitten-Chutney und Topinambur**
36,00 €

**Gebratenes Steinbuttfilet
in Bouillabaisse-Fond**
38,00 €

**Wild-Hasenrücken
in Wacholder-Pfefferjus mit Steinpilzen,
Maronenpüree, Rosenkohlblätter
und Haselnuss-Schupfnudeln**
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 von Roter und Gelber Bete
mit Meerrettich, Apfel und Koriander**
28,00 €

**Ehninger Landei-Ravioli
mit Perigord Trüffel und Sellerie**
28,00 €

**Spinatknödel mit Nußbutter
und Parmesan**
38,00 €

**Dessert nach Wahl
oder
Rohmilchkäse mit Trauben,
Feigensenf, schwarzen Nüssen
und hausgemachtem Chutney**
Menü 104,00 €
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.**