

<i>Kräutercrêpe mit frischen Pfifferlingen</i>	<i>14,00</i>
<i>Gebratene Jacobsmuschel an Wildkräutersalat</i>	<i>15,00</i>
<i>Frische Artischocke aus der Bretagne mit Buttersoße</i>	<i>9,50</i>
<i>Gegrillte Riesenscampi mit Oliven, Tomaten und Pilzen in Knoblauchsoße</i>	<i>15,00</i>
<i>½ Dutzend Weinbergschnecken mit pikantem Knoblauchschaum überbacken</i>	<i>10,50</i>
<hr/>	
<i>Rahmsuppe vom Hokaido-Kürbis</i>	<i>7,00</i>
<i>Sahnige Tomatensuppe mit Käsenocken</i>	<i>7,00</i>
<i>Klare Ochsenchwanzessenz mit Sherry</i>	<i>7,00</i>
<hr/>	
<i>Kurzgebratene Filetspitzen mit Gurken, Pilzen und Tomaten in pikanter Rahmsoße, hausgemachte Butterspätzle</i>	<i>20,50</i>
<i>Gegrillter Rücken vom Weidelamm in der Kräuterkruste, Bohnendreierlei, Rosmarinkartoffel</i>	<i>25,00</i>
<i>Rumpsteak vom Angus-Rind mit deftiger Pfeffersoße an Paprikagemüse, Bratkartoffel</i>	<i>24,00</i>
<i>Gebratene Barberie-Entenbrust Mit Honigsoße und Kürbisgemüse, Risoléekartoffel</i>	<i>23,50</i>
<i>Rinderlendenschnitte vom Grill mit Steinpilz-Pfifferlingragout, Schupfnudel</i>	<i>26,50</i>
<i>Gebratener Hirschkalbsrücken mit Apfel-Preiselbeersoße, hausgemachte Butterspätzle</i>	<i>26,00</i>
<i>Filet vom Fjord-Lachs mit Jacobsmuschel und Riesengarnelenschwanz in Schnittlauchrahm, feine Nudel</i>	<i>25,00</i>

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing