

<i>½ Avocado-Birne gefüllt mit pikantem Scampi-Salat</i>	<i>15,00</i>
<i>Riesenscampi und Jacobsmuschel mit Blattspinat auf Kartoffelpuffer</i>	<i>15,50</i>
<i>Dreierlei vom Lachs mit Dillmarinade und rosa Kaviar</i>	<i>13,00</i>
<i>½ Dutzend Weinbergschnecken mit pikantem Knoblauchschaum überbacken</i>	<i>10,50</i>
<i>Kalbsbries und Belugalinsen als pikanter, lauwarmer Salat</i>	<i>14,50</i>
<hr style="border: 1px wavy orange;"/>	
<i>Sahnige Rote Bete-Suppe</i>	<i>8,00</i>
<i>Broccolirahmsuppe mit Lachsklößchen</i>	<i>8,00</i>
<i>Klare Ochsenchwanzessenz mit Sherry</i>	<i>8,00</i>
<hr style="border: 1px wavy orange;"/>	
<i>Rumpsteak vom Angus-Rind mit deftiger Pfeffersoße an Paprikagemüse, Schupfnudel</i>	<i>24,00</i>
<i>Schweinelende mit Apfelspalten und Gorgonzola gratiniert, Sahnenuddel</i>	<i>22,00</i>
<i>Steak vom Jungschweinsattel mit pikantem Kräuterkäse, Pilzen und Tomaten überbacken, hausgemachte Butterspätzle</i>	<i>19,50</i>
<i>Gegrillter Rücken vom Weidelamm in der Kräuterkruste, Bohnendreierlei, Rosmarinkartoffel</i>	<i>25,00</i>
<i>Rinderlendenschnitte vom Grill mit Trüffelsoße an Vanillemöhren, Schupfnudel</i>	<i>26,50</i>
<i>Kurzgebratene Filetspitzen mit gemischten Pilzen in Kräutersoße, hausgemachte Butterspätzle</i>	<i>21,00</i>
<i>Odenwälder Lachsforellenfilet mit Gemüsestreifen in Kräutersoße, feine Nudel</i>	<i>24,00</i>
<i>Fjord-Lachs und Hummerkrabbenschwanz an Blattspinat, Buttersoße, wilder Reis</i>	<i>25,00</i>

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing