

Hausgemachte Fischterriner mit pikanter Dillsoße und Räucherlachs 12,00

Gebratene St. Jacobs-Muschel und Hummerkrabbenschwanz mit Blattspinat auf Kartoffelpuffer 13,00

Hausgebeizter Gewürzlachs an lauwarmem Spargelsalat 12,00

Stangenspargel mit Lachsfilet und holländischer Soße überbacken 12,00

½ Avocado-Birne gefüllt mit pikantem Scampi-Salat 12,00

½ Dutzend Weinbergschnecken mit pikantem Knoblauchschaum überbacken 8,50

* * * * *

Sahnige Suppe von frischem Spargel und Morcheln 6,50

Rahmsuppe von jungen Möhren mit Scampi 6,50

Klare Ochsenchwanzessenz mit altem Sherry 6,50

* * * * *

Barberie-Entenbrust rosa gebraten mit Kräutersoße an Frühlingsgemüse, Risleékartoffel 21,50

Gebratene Schweinelende mit frischen Morcheln und Steinchampignons in Kräuterrahm, hausgemachte Butterspätzle 20,00

Zarte Medaillons vom Maibockrücken mit Apfel-Preiselbeersoße, sahnige Trüffelnudel 24,00

Rinderfilet vom Grill mit Trüffelsoße an jungen Vanillemöhren, neue Kartoffel 24,00

Rosa gebratener Rücken vom Weidelamm mit Speckbohnen, Knoblauchsoße, Rosmarinkartoffeln 22,00

Rumpsteak vom Angus-Rind mit Fetakäse, Tomaten und Knoblauchschaum überbacken, wilder Reis 20,00

Portion frischer Stangenspargel mit Buttersoße, Morcheln und neuen Kartoffeln 19,50

Filet von der Odenwälder Lachsforelle mit frischem Spargelragout + Frühlingslauch, Sahnenuudel 20,50

Im Speckmantel gegrillte Hummerkrabbenschwänze, Bearner Soße, Safranreis 23,00

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalate in Joghurt-Dressing