

*Riesenscampi und Jacobsmuschel
mit Blattspinat auf Kartoffelpuffer* 15,00

*Gebratene Leber von der Elsenz-Gans
mit Apfel und Confit von der Zwiebel* 13,50

*Hausgebeizter Gewürzlachs und Edelfischterrinen
mit Dillmarinade und grünem Spargel* 13,00

*½ Dutzend Weinbergschnecken
mit pikantem Knoblauchschaum überbacken* 10,50

Sahnige Maronensuppe 8,00

Rote Bete Suppe mit Käsenocken 8,00

Klare Ochschwanzessenz mit Sherry 8,00

*Kurzgebratene Filetspitzen mit Gurken, Pilzen
und Tomaten in pikanter Rahmsoße, hausgemachte Butterspätzle* 20,50

*Gegrillter Rücken vom Weidelamm
in der Kräuterkruste, Bohnendreierlei, Rosmarinkartoffel* 25,00

*Rinderlendenschnitte vom Grill
mit Trüffelsoße an Vanillemöhren, Schupfnudel* 26,50

*Rumpsteak vom Angus-Rind mit deftiger
Pfeffersoße an Paprikagemüse, Schupfnudel* 24,50

*Gebratenes Medaillon vom Hirschkalbsrücken
mit Preiselbeersoße an Rahmwirsing, Schupfnudel* 26,00

*Gebratene Barberie-Entenbrust
mit Sahnemaronen, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße* 24,50

*Kalbsfilet mit Gänseleber und Parfait,
Apfel-Zwiebelsoße, Risolée kartoffel* 26,00

*Filet vom Fjord-Lachs mit Jacobsmuschel
und Riesengarnelenschwanz mit Kräutersoße
und Wurzelgemüse, feine Nudel* 24,50

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing