

*Hausgebeizter Gewürzlachs  
mit Spargelragout und rosa Kaviar* 15,00

*Riesenscampi und Jacobsmuschel  
mit Blattspinat auf Kartoffelpuffer* 15,50

*Gebratene Kaninchenleber  
mit Apfelspalten und Confit von der roten Zwiebel* 14,50

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

*Kalbsbries und Belugalinsen  
als pikanter, lauwarmer Salat* 14,50

---

*Pikante Schneckensuppe nach unserem Rezept* 8,00

*Sahnige Suppe von Frühlingsmöhrrchen* 8,00

*Klare Ochsenchwanzessenz mit Sherry* 8,00

---

*Rumpsteak vom Angus-Rind  
mit deftiger Pfeffersoße an Paprikagemüse, Schupfnudel* 24,00

*Steak vom Jungschweinsattel mit pikantem Kräuterkäse,  
Pilzen und Tomaten überbacken, hausgemachte Butterspätzle* 19,50

*Gegrillter Rücken vom Weidelamm  
in der Kräuterkruste, Bohnendreierlei, Rosmarinkartoffel* 27,00

*Rinderlendenschnitte vom Grill  
mit Trüffelsoße an Vanillemöhren, Schupfnudel* 27,00

*Kurzgebratene Filetspitzen mit Gurken, Pilzen und Tomaten  
in Sahnesoße, hausgemachte Butterspätzle* 21,00

*Medaillon vom Hirschkalbsrücken mit  
Apfel-Preiselbeersoße an Sahnewirsing, Schupfnudel* 28,00

*Lotte-Medaillon und Jacobsmuschel  
mit rosa Kaviar in Lauchsoße, Risolée kartoffel* 27,00

*Fjord-Lachs und Hummerkrabbenschwanz  
an Blattspinat, Buttersoße, wilder Reis* 25,00

**Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing**