

<i>„Dreierlei vom Lachs“ Gewürzlachs, Terrine, Räucherlachs mit Dillmarinade</i>	<i>15,00</i>
<i>Gebratene Leber von der Elsenz-Gans mit Apfelspalten und Confit von der roten Zwiebel</i>	<i>16,00</i>
<i>Kalbsbries und Beluga-Linsen als pikanter, lauwarmer Salat</i>	<i>16,00</i>
<i>Jacobsmuschel-Saltimbocca mit gelbem Duftreis</i>	<i>16,00</i>
<i>½ Dutzend Weinbergschnecken mit pikantem Knoblauchschaum überbacken</i>	<i>12,50</i>
<hr style="border: 1px wavy orange;"/>	
<i>Rahmsuppe von der Petersilienwurzel</i>	<i>8,50</i>
<i>Sahnige Maronensuppe</i>	<i>8,50</i>
<i>Klare Ochsenchwanzessenz mit Sherry</i>	<i>8,50</i>
<hr style="border: 1px wavy orange;"/>	
<i>Geschnetzelte Kalbsleber mit Apfel und Zwiebel in Rahmsoße, Kartoffelschnee</i>	<i>23,00</i>
<i>Rumpsteak vom Angus-Rind mit Café de Paris-Soße an Schwarzwurzel, Risolée kartoffel</i>	<i>24,50</i>
<i>Gegrillter Rücken vom Weidelamm in der Kräuterkruste, Speckbohnen, Rosmarinkartoffel</i>	<i>27,00</i>
<i>Rinderlendenschnitte vom Grill mit Trüffelsoße an Vanillemöhren, Schupfnudel</i>	<i>28,00</i>
<i>Medaillon vom Hirschkalbsrücken mit Apfel-Preiselbeersoße, Sahnewirsing, Schupfnudel</i>	<i>29,50</i>
<i>Medaillons vom Kalbsrücken mit Bries und Champignonköpfchen in Estragon, Sahnenudel</i>	<i>27,00</i>
<i>Im Speckmantel gegrillte Hummerkrabbenschwänze, mit Buttersoße und gelbem Duftreis</i>	<i>27,00</i>
<i>Filet von der Odenwälder Lachsforelle mit Wurzelgemüse in Kräutersoße, Butterkartoffel</i>	<i>23,50</i>

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