

*2 gegrillte Hummerkrabbenschwänze
mit Blattspinat an Kartoffelpuffer* 18,00

*1/1 Avocado-Birne
gefüllt mit pikantem Scampi-Salat* 18,00

*Kalbsbries
mit schwarzen Linsen, grüner Spargel, Balsamico* 18,00

*Frische Artischocke
aus der Bretagne, Buttersoße* 15,50

*1/2 Dutzend Weinbergschnecken
mit pikantem Knoblauchschaum überbacken* 15,50

Rahmsuppe von frischen Steinpilzen 9,50

Sahnige Suppe vom Hokaido-Kürbis 9,50

Klare Ochschwanzessenz mit Sherry 9,50

*Rinderfilet vom Grill mit Trüffelsoße
an Vanille-Möhren, Schupfnudel* 35,00

*Medaillons vom Kalbsrücken
mit frischen Steinpilzen in Kräuterrahm, Sahnenuddel* 35,00

*Rumpsteak vom Angus-Rind
mit pikantem Zwiebelmus überbacken, Bratkartoffel* 30,50

*Gebratene Barberie-Entenbrust
mit Honigsoße an Kürbisgemüse, Risolée kartoffel* 29,50

*Kurz gebratene Filetspitzen mit Gurken, Pilzen und,
Tomaten in Kräutersoße, hausgemachte Butterspätzle* 25,00

*Gegrillter Rücken vom Weidelamm
in der Kräuterkruste, junge Bohnen, Rosmarinkartoffel* 34,00

*Im Speckmantel gegrillte Hummerkrabbenschwänze,
mit Buttersoße und gelbem Duftreis* 33,50

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing