

*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

*½ 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

*Steak vom Kalbsrücken mit feinem Ragout
und holländischer Soße überbacken, gelber Duftreis* 30,50

*Rumpsteak vom Angus-Rind
mit deftiger Pfeffersoße an Paprikagemüse, Schupfnudel* 30,50

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

*Rehrücken aus dem Odenwald
mit Apfel-Preiselbeersoße, hausgemachte Butterspätzle* 37,50

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

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

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing