

*Hausgebeizter Ikarimi-Lachs
mit Dillmarinade* **17,00**

*Pikanter Scampisalat
mit Ananas und Avocado* **19,00**

*Leber von der Bammentaler Gans
mit rotem Zwiebelconfit im Calvados-Apfel* **18,00**

*½ Dutzend Weinbergschnecken
mit pikantem Knoblauchschaum überbacken* **15,50**

Rote Bete Rahmsuppe **9,50**

Sahnige Maronensuppe **9,50**

Klare Ochsenschwanzessenz mit Sherry **9,50**

*Rinderfilet vom Grill mit Trüffelsoße
an Vanille-Möhren, Schupfnudel* **37,00**

*Rumpsteak vom Angus-Rind
mit deftiger Pfeffersoße an Schwarzwurzel, Schupfnudel* **31,50**

*Barberie-Entenbrust mit Sahnemaronen
Honigsoße, Rotkohl, Kartoffelklöße* **33,50**

*Hirschkalbsmedaillon gefüllt mit Backpflaumen
und Cashew-Kern, Sahnewirsing, Schupfnudel* **37,00**

*Gegrillter Rücken vom Weidelamm
in der Kräuterkruste, Bohnendreierlei, Rosmarinkartoffel* **35,50**

*Im Speckmantel gegrillte Hummerkrabbenchwänze,
mit Buttersoße und gelbem Duftreis* **34,50**

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing