

*Hausgebeizter Ikarimi-Lachs
mit Dillmarinade* 17,00

*Pikanter Scampisalat
mit Ananas und Avocado* 19,00

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

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

Rote Bete Rahmsuppe 9,50

Sahnige Maronensuppe 9,50

Klare Ochsenchwanzessenz mit Sherry 9,50

*Rinderfilet vom Grill mit Trüffelseße
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 Hummerkrabbenschwänze,
mit Buttersoße und gelbem Duftreis* 34,50

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing