

<i>Kalbsbries mit schwarzen Linsen und grünem Spargel</i>	<i>18,00</i>
<i>Frische Artischocke mit Buttersoße</i>	<i>15,00</i>
<i>Gewürzlachs, Scampisalat Hummerterrinerne und Keta Kaviar</i>	<i>19,00</i>
<i>½ Dutzend Weinbergschnecken mit pikantem Knoblauchschaum überbacken</i>	<i>15,50</i>
<hr/>	
<i>Rote Bete Rahmsuppe</i>	<i>9,50</i>
<i>Sahnige Suppe von der Petersiliewurzel</i>	<i>9,50</i>
<i>Klare Ochsenchwanzessenz mit Sherry</i>	<i>9,50</i>
<hr/>	
<i>Rinderfilet vom Grill mit Trüffelsoße an Sahnewirsing, Schupfnudel</i>	<i>37,00</i>
<i>Rumpsteak vom Angus-Rind gratiniert mit pikantem Zwiebelmus, Schwarzwurzel, Bratkartoffel</i>	<i>31,50</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet mit Gänseleberparfait und Champignonköpfchen in Estragonsoße, Risoléekartoffel</i>	<i>28,50</i>
<i>Gegrillter Rücken vom Weidelamm in der Kräuterkruste, Bohnendreierlei, Rosmarinkartoffel</i>	<i>35,50</i>
<i>Filet vom Red Label Lachs mit Jacobsmuschel und, Garneleschwanz an Blattspinat, Buttersoße, wilder Reis</i>	<i>36,00</i>
<i>Im Speckmantel gegrillte Hummerkrabbenschwänze, mit Buttersoße und gelbem Duftreis</i>	<i>36,00</i>

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing