

*Gebratene Leber von der Bammentaler Gans  
mit roter Zwiebel und Apfelspalten* 18,00

*Jacobsmuschel-Saltimbocca und Hummerkrabbenschwanz  
mit Blattspinat auf Kartoffelpuffer* 19,00

*Kalbsbries, schwarze Linsen und grüner Spargel  
als lauwarmer Balsamico-Salat* 18,50

*Scampi-Salat und zweierlei Lachs  
mit grünem Spargel und rosa Kaviar* 19,00

*½ Dutzend Weinbergschnecken  
mit pikantem Knoblauchschaum überbacken* 14,50

---

*Sahnige Kartoffelsuppe mit Kracherle* 9,50

*Maronenrahmsuppe* 9,50

*Klare Ochschwanzessenz mit Sherry* 9,50

---

*Gebratene Barberie-Entenbrust mit Sahnemaronen,  
Honigsoße, Kartoffelklöße, Rotkohl* 29,50

*Medaillons vom Hirschkalbsrücken  
mit Apfel-PreiselbeersöÙe, hausgemachte Butterspätzle* 32,50

*Filetsteak vom deutschen Bio-Rind  
mit TrüffelsoÙe an Vanille-Möhren, Schupfnudel* 33,50

*Rumpsteak vom Angus-Rind  
mit deftiger PfeffersöÙe an Paprikagemüse, Schupfnudel* 29,00

*Gegrillter Rücken vom Weidelamm  
in der Kräuterkruste, junge Bohnen, Rosmarinkartoffel* 32,50

*Filet vom Label Rouge-Lachs  
mit Hummerkrabbenschwanz und Jacobsmuschel  
ButtersöÙe, Blattspinat, wilder Reis* 32,00

*Im Speckmantel gegrillte Hummerkrabbenschwänze,  
mit ButtersöÙe und gelbem Duftreis* 32,50

**Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing**