

<i>Zweierlei Räucherlachs mit Spargelsalat</i>	<i>19,00</i>
<i>Frische Artischocke mit Buttersoße</i>	<i>15,00</i>
<i>2 Hummerkrabbenschwänze im Speckmantel Kartoffelpuffer, Blattspinat</i>	<i>19,00</i>
<i>½ Dutzend Weinbergschnecken mit pikantem Knoblauchschaum überbacken</i>	<i>15,50</i>
<i>Kalbsbries mit schwarzen Linsen und grünem Spargel</i>	<i>19,00</i>
<hr style="border: 1px wavy orange;"/>	
<i>Sahnige Kressesuppe mit Lachsklößchen</i>	<i>9,50</i>
<i>Rahmsuppe von frischem Spargel</i>	<i>9,50</i>
<i>Klare Ochschwanzessenz mit Sherry</i>	<i>9,50</i>
<hr style="border: 1px wavy orange;"/>	
<i>Rinderfilet vom Grill mit Trüffelsoße an Vanillemöhren, Schupfnudel</i>	<i>38,00</i>
<i>Rumpsteak vom Angus-Rind mit roter Zwiebel in Honigsoße, Bratkartoffel</i>	<i>32,50</i>
<i>Medaillons vom Kalbsrücken mit frischem Spargel und Scampi, Buttersoße, neue Kartoffel</i>	<i>36,50</i>
<i>Steak vom Jungschweinsattel mit pikantem Kräuterkäse, Pilzen und Kräutertomaten überbacken, hausgemachte Butterspätzle</i>	<i>25,50</i>
<i>Gegrillter Rücken vom Weidelamm in der Kräuterkruste, Bohnendreierlei, Rosmarinkartoffel</i>	<i>36,50</i>
<i>Lachsforellenfilet aus dem Odenwald mit Spargel in Kräutersoße, neue Kartoffel</i>	<i>36,00</i>
<i>Im Speckmantel gegrillte Hummerkrabbenschwänze, mit Buttersoße und gelbem Duftreis</i>	<i>38,00</i>

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing