

*½ Avocado-Birne  
gefüllt mit Scampi-Salat und Ananas* 19,50

*Geräuchertes Filet von der Lachsforelle,  
Lachstatar, rosa Kaviar* 19,00

*Frische Artischocke mit Buttersoße* 15,00

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

---

*Sahnige Tomatensuppe mit Käsenocken* 9,50

*Klare Ochsenchwanzessenz mit Sherry* 9,50

---

*Rumpsteak vom Angus-Rind  
mit deftiger Pfeffersoße an Paprikagemüse, Schupfnudel* 34,50

*Steak vom Mastkalbsrücken mit frischen Speckpfefferlingen  
in Rahm, hausgemachte Butterspätzle* 36,00

*Rinderfilet vom Grill mit Trüffelsoße  
an Vanillemöhren, Schupfnudel* 38,50

*Steak vom Jungschweinsattel mit Kräuterkäse,  
Champignons und Tomaten überbacken, hausgemachte Butterspätzle* 27,00

*Gegrillter Rücken vom Weidelamm  
in der Kräuterkruste, junge Bohnen, Rosmarinkartoffel* 36,50

*Filet vom Fjord-Lachs, Jacobsmuschel und Riesenscampi  
mit Gemüsestreifen in Hummersoße, neue Kartoffel* 36,00

*Im Speckmantel gegrillte Hummerkrabbenschwänze  
mit Buttersoße, Blattspinat, wilder Reis* 38,00

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