

*Gewürzlachs, Fischterriner  
Dillmarinade, rosa Kaviar* 19,00

*Gebratene Leber von der Bammentaler Gans,  
rote Zwiebel, Calvados Apfel* 18,00

*Kalbsbries, grüner Spargel  
und schwarze Linsen als lauwarmer Salat* 19,00

*2 Hummerkrabbenschwänze im Speckmantel  
mit Blattspinat auf Kartoffelpuffer* 19,00

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

---

*Sahnige Maronensuppe* 9,50

*Rote Bete Rahmsuppe mit Käsenocken* 9,50

*Klare Ochschwanzessenz mit Sherry* 9,50

---

*Kalbsfilet mit Gänseleberterriner  
und Champignons in Estragonsoße, Risolée kartoffel* 39,00

*Rumpsteak vom Angus-Rind mit rosa Pfeffer  
in deftiger Soße, Schwarzwurzel, Schupfnudel* 36,50

*Rosa gebratene Barberie-Entenbrust mit Sahnemaronen,  
Apfelrotkohl, Kartoffelklöße* 36,50

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

*Gegrillter Rücken vom Weidelamm  
in der Kräuterkruste, junge Bohnen, Rosmarinkartoffel* 37,00

*Rinderfilet vom Grill mit Trüffelsoße  
an Sahnewirsing, Schupfnudel* 39,50

*Filet von der Odenwälder Lachsforelle  
mit Gemüsestreifen in Kräutersoße, Risolée kartoffel* 36,50

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