

*3erlei vom Lachs
Räucher-, Gewürzlachs, Lachstatar* 19,00

*Carpaccio vom Rind
mit Himbeermarinade* 19,00

Frische Artischocke aus der Bretagne 16,00

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

*½ Dutzend Weinbergschnecken
mit pikantem Knoblauchschaum überbacken* 16,50

Sahnige Kressesuppe mit Markklößchen 9,50

Rote Bete Rahmsuppe mit Käsenocken 9,50

Klare Ochsenchwanzessenz mit Sherry 9,50

*Rumpsteak vom Angus-Rind
mit rosa Pfeffersoße an Paprikagemüse, Schupfnudel* 36,50

*Schweinefilet vom Grill mit Apfel
und Gorgonzola gratiniert, Sahnenuddel* 34,00

*Steak vom Jungschweinsattel mit pikantem Kräuterkäse
Pilzen und Tomaten überbacken, hausgemachte Butterspätzle* 27,50

*Rosa gebratene Barberie-Entenbrust
mit Honigsoße an Sahnewirsing, Kartoffelschnee* 36,50

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

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

*Filet vom norwegischen Fjord-Lachs und
Hummerkrabbenschwanz an Blattspinat, Buttersoße, wilder Reis* 36,50

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing