

<i>3erlei vom Lachs Räucher-, Gewürzlachs, Lachstatar</i>	<i>19,00</i>
<i>Carpaccio vom Rind mit Himbeermarinade</i>	<i>19,00</i>
<i>Frische Artischocke aus der Bretagne</i>	<i>16,00</i>
<i>2 Hummerkrabbenschwänze im Speckmantel mit Blattspinat auf Kartoffelpuffer</i>	<i>19,00</i>
<i>½ Dutzend Weinbergschnecken mit pikantem Knoblauchschaum überbacken</i>	<i>16,50</i>
<hr style="border: 1px dashed orange;"/>	
<i>Sahnige Kressesuppe mit Markklößchen</i>	<i>9,50</i>
<i>Rote Bete Rahmsuppe mit Käsenocken</i>	<i>9,50</i>
<i>Klare Ochsenchwanzessenz mit Sherry</i>	<i>9,50</i>
<hr style="border: 1px dashed orange;"/>	
<i>Rumpsteak vom Angus-Rind mit rosa Pfeffersoße an Paprikagemüse, Schupfnudel</i>	<i>36,50</i>
<i>Schweinefilet vom Grill mit Apfel und Gorgonzola gratiniert, Sahnenuddel</i>	<i>34,00</i>
<i>Steak vom Jungschweinsattel mit pikantem Kräuterkäse Pilzen und Tomaten überbacken, hausgemachte Butterspätzle</i>	<i>27,50</i>
<i>Rosa gebratene Barberie-Entenbrust mit Honigsoße an Sahnewirsing, Kartoffelschnee</i>	<i>36,50</i>
<i>Gegrillter Rücken vom Weidelamm in der Kräuterkruste, junge Bohnen, Rosmarinkartoffel</i>	<i>37,00</i>
<i>Rinderfilet vom Grill mit Trüffelsoße an Vanillemöhren, Schupfnudel</i>	<i>39,50</i>
<i>Filet vom norwegischen Fjord-Lachs und Hummerkrabbenschwanz an Blattspinat, Buttersoße, wilder Reis</i>	<i>36,50</i>

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing