

*3erlei vom Räucherlachs
mit Spargelsalat* 19,00

*Kalbsbries mit schwarzen Linsen
und grünem Spargel als lauwarmer Salat* 19,50

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 Lachsklößchen 9,50

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,50

Klare Ochsenchwanzessenz mit Sherry 9,50

*Kalbsrückensteak mit Stangenspargel
Scampi und holländischer Soße, neue Kartoffel* 36,50

*Rumpsteak vom Angus-Rind
in der Zwiebelkruste, Rahmsoße, Bratkartoffel* 36,50

*Schweinefilet mit Apfelspalten und
Gorgonzola gratiniert, Sahnenudel* 33,50

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

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

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

*Filet vom Fjord-Lachs mit frischem Spargel
und Scampi in Kräutersoße, Sahnenudel* 34,00

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing