

*Hausgebeizter Gewürzlachs
Lachstatar und rosa Kaviar* 19,00

*Carpaccio vom Rind
mit Himbeermarinade* 19,00

Frische Artischocke aus der Bretagne 16,00

*Tiefseegarnelen mit Oliven und Tomaten
in pikanter Kräuter-Knoblauchsoße* 19,00

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

Sahnige Tomatensuppe mit Käsenocken 9,50

Klare Ochschwanzessenz mit Sherry 9,50

*Schweinefilet mit Apfelspalten
und Gorgonzola, Rahmsoße, Sahnenuddel* 32,00

*Rumpsteak vom Angus-Rind
mit Feta und Kräutertomate gratiniert, wilder Reis* 36,50

*Rinderfilet vom Grill mit Trüffelsoße
an Vanillemöhren, Schupfnuddel* 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

*Hummerkrabbenschwänze im Speckmantel gegrillt
Buttersoße, Safransisotto* 36,00

*Filet vom Fjord-Lachs
an Fenchelgemüse, Sahnenuddel* 34,00

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing