

*Mild geräucherter Lachs
mit Honig-Kräuter-Dip an Kartoffelpuffer* 19,00

*Cantaloupe-Melone
mit mildem Schwarzwälder Schinken* 17,00

*Scampi Salat mit frischer Ananas
Avocado und rosa Kaviar* 19,00

Frische Artischocke aus der Bretagne 16,00

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

Sahnige Tomatensuppe mit Käsenocken 9,50

Klare Ochsenschwanzessenz mit Sherry 9,50

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

*Rumpsteak vom Angus-Rind
mit frischen Pfifferlingen in Kräutersoße,
hausgemachte Butterspätzle* 39,00

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

*Geschnetzelte Kalbsleber,
mit roter Zwiebel und Apfel in Sahne, Kartoffelschnee* 25,00

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

*Filet vom Fjord-Lachs und Hummerkrabbenschwanz
im Speckmantel an Blattspinat, Buttersauce, wilder Reis* 36,00

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing