

<i>Scampicocktail mit Ananas und Avocado</i>	19,00
<i>Kalbsbries und grüner Spargel als lauwarmer Salat</i>	19,00
<i>Mild geräucherter Lachs mit Dillmarinade und rosa Kaviar</i>	19,00
<i>Frische Artischocke aus der Bretagne</i>	16,00
<i>½ Dutzend Weinbergschnecken mit pikantem Knoblauchschaum überbacken</i>	16,50

<i>Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen</i>	9,50
<i>Klare Ochschwanzessenz mit Sherry</i>	9,50

<i>Medaillons vom Hirschkalbsrücken mit Preiselbeeren und Pfifferlingen, hausgemachte Butterspätzle</i>	39,00
<i>Rumpsteak vom Angus-Rind mit rosa Pfeffersoße an Paprikagemüse, Schupfnudel</i>	39,00
<i>Rinderfilet vom Grill mit Trüffelsoße an Vanillemöhren, Schupfnudel</i>	40,00
<i>Steak vom Jungschweinsattel mit Kräuterkäse, Pilzen und Tomaten überbacken, hausgemachte Butterspätzle</i>	28,50
<i>Gegrillter Rücken vom Weidelamm in der Kräuterkruste, junge Bohnen, Rosmarinkartoffel</i>	38,00
<i>Filet vom Fjord-Lachs und Hummerkrabbenschwanz im Speckmantel an Blattspinat, Buttersoße, wilder Reis</i>	37,00

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing