

*2 Hummerkrabbenschwänze im Speckmantel
mit Blattspinat an Kartoffelpuffer* 19,50

*Scampicocktail
mit Avocado und frischer Ananas* 19,50

*Kalbsbries, grüner Spargel, schwarze Linsen
als lauwarmen Salat* 19,00

Frische Artischocke aus der Bretagne 16,00

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

Sahnige Maronensuppe 9,50

Klare Ochsenschwanzessenz mit Sherry 9,50

*Rosa gebratene Barberie-Entenbrust
mit Sahnemaronen, Honigsoße, Kartoffelklöße, Rotkohl* 38,50

*Rumpsteak vom Angus-Rind
mit rosa Pfeffersoße an Paprikagemüse, Schupfnudel* 38,00

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

*„Das Beste vom Kalb“
gegrilltes Filet und Bries, Estragonsoße, Sahnenuddel* 39,00

*Gegrillter Rücken vom Weidelamm
in der Kräuterkruste, junge Bohnen, Rosmarinkartoffel* 38,00

*Rotlachsfilet aus Alaska
Kräuterschmandsoße, Blattspinat, Sahnenuddel* 39,00

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing