

*Frische Artischocke
aus der Provence, Buttersoße* 15,00

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

*Kalbsbries und schwarze Linsen
mit grünem Spargel als lauwarmer Salat* 19,00

*2 Hummerkrabbenschwänze im Speckmantel
mit Blattspinat an Kartoffelpuffer* 19,00

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

Sahnige Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Kracherle 9,50

Rote Bete Rahmsuppe mit Käsenocken 9,50

Klare Ochsenchwanzessenz mit Sherry 9,50

*Rumpsteak vom Angus-Rind mit rosa Pfefferkörner
in deftiger Soße, Schwarzwurzel, Schupfnudel* 38,50

*Steak vom Jungschweinsattel mit Kräuterkäse
Pilzen und Tomaten überbacken, hausgemachte Butterspätzle* 28,50

*Rinderlendenschnitte vom Grill
mit Trüffelsoße an Sahnewirsing, Schupfnudel* 39,50

*Kalbsfilet mit Gänseleberparfait und Champignonköpfchen
Estragonsoße, Sahnenuudel* 39,50

*Gegrillter Rücken vom Weidelamm
in der Kräuterkruste, junge Bohnen, Rosmarinkartoffel* 38,50

*Filet vom Fjord-Lachs mit Hummerkrabbenschwanz
an Blattspinat, Buttersoße, wilder Reis* 38,00

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing