

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

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

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

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

---

*Sahnige Suppe von der Petersiliewurzel* 9,50

*Rote Bete Rahmsuppe mit Käsenocken* 9,50

*Klare Ochsenchwanzessenz mit Sherry* 9,50

---

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

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

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

*Medaillons vom Hirschkalbsrücken  
Preiselbeerjus, hausgemachte Butterspätzle* 37,00

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

*Fjordforellenfilet mit grünem Spargel  
in Kräutersauce, Sahnenuddel* 37,00

**Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing**