

<i>Frische Artischocke aus der Provence, Buttersoße</i>	15,00
<i>Kalbsbries und schwarze Linsen mit grünem Spargel als lauwarmen Salat</i>	19,00
<i>2 Hummerkrabbenchwänze im Speckmantel mit Blattspinat an Kartoffelpuffer</i>	19,00
<i>½ Dutzend Weinbergschnecken mit pikantem Knoblauchschaum überbacken</i>	16,50
<hr/>	
<i>Sahnige Suppe von der Petersiliewurzel</i>	9,50
<i>Rote Bete Rahmsuppe mit Käsenocken</i>	9,50
<i>Klare Ochsenschwanzessenz mit Sherry</i>	9,50
<hr/>	
<i>Rumpsteak vom Angus-Rind mit rosa Pfefferkörner in deftiger Soße, Schwarzwurzel. Schupfnudel</i>	38,50
<i>Steak vom Jungschweinsattel mit Kräuterkäse Pilzen und Tomaten überbacken, hausgemachte Butterspätzle</i>	28,50
<i>Rinderlendenschnitte vom Grill mit Trüffelsoße an Sahnewirsing, Schupfnudel</i>	39,50
<i>Medaillons vom Hirschkalbsrücken Preiselbeerjus, hausgemachte Butterspätzle</i>	37,00
<i>Gegrillter Rücken vom Weidelamm in der Kräuterkruste, junge Bohnen, Rosmarinkartoffel</i>	38,50
<i>Fjordforellenfilet mit grünem Spargel in Kräutersoße, Sahnenudel</i>	37,00

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