

*Cocktail mit Scampi,
Avocado, frischer Ananas* 19,00

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

*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 Kressesuppe mit Lachsklößchen 9,50

Rote Bete Rahmsuppe mit Käsenocken 9,50

Klare Ochsenschwanzessenz mit Sherry 9,50

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

*Rosa gebratene Barberie-Entenbrust
mit grünem Spargel und Honigsoße, Polenta* 38,00

*Kalbsfilet vom Grill mit Gorgonzola
und Apfel gratiniert, Sahnesoße, feine Nudel* 39,00

*Rumpsteak vom Angus-Rind
mit Paprikagemüse und rosa Pfeffersoße, Schupfnudel* 38,50

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

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

*Im Speckmantel gegrillte Hummerkrabbenschwänze
Buttersoße, Safranreis* 39,00

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing