

*Hausgebeizter Gewürzlachs  
mit frischem Spargelsalat* 19,00

*Gebratene Kaninchenleber  
mit roter Zwiebel an Calvados-Apfel* 18,00

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

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

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

---

*Sahnige Kressesuppe mit Wachtelei* 9,50

*Rahmsuppe von frischem Spargel* 9,50

*Klare Ochschwanzessenz mit Sherry* 9,50

---

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

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

*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***