

<i>Lachstatar mit Kräuterdip, Gewürzlachs, Spargelsalat</i>	<i>19,50</i>
<i>Carpaccio vom Rind mit Himbeermarinade und Parmesan</i>	<i>19,00</i>
<i>Frische Artischocke aus der Provence, Buttersoße</i>	<i>15,00</i>
<i>½ Dutzend Weinbergschnecken mit pikantem Knoblauchschaum überbacken</i>	<i>16,50</i>
<hr/>	
<i>Sahnige Kressesuppe mit Wachtelei</i>	<i>9,50</i>
<i>Rahmsuppe von frischem Spargel</i>	<i>9,50</i>
<i>Klare Ochsenchwanzessenz mit Sherry</i>	<i>9,50</i>
<hr/>	
<i>Gegrilltes Kalbsfilet mit Gorgonzola und Apfel gratiniert, Sahnenuddel</i>	<i>39,00</i>
<i>Rinderlendenschnitte vom Grill mit Vanillemöhren an Trüffelsoße, Schupfnudel</i>	<i>39,50</i>
<i>Rosa gebratene Barberie-Entenbrust mit grünem Spargel und Honigsoße, Risoleekartoffel</i>	<i>38,00</i>
<i>Rumpsteak vom Angus-Rind mit Paprikagemüse und rosa Pfeffersoße, Schupfnudel</i>	<i>38,50</i>
<i>Steak vom Jungschweinsattel mit Kräuterkäse Pilzen und Tomaten überbacken, hausgemachte Butterspätzle</i>	<i>28,50</i>
<i>Gegrillter Rücken vom Weidelamm in der Kräuterkruste, junge Bohnen, Rosmarinkartoffel</i>	<i>38,50</i>
<i>Lachsfilet, im Speckmantel gegrillte Hummerkrabbenschwänze an Stangenspargel, Bearner Soße, wilder Reis</i>	<i>39,00</i>

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing