

*Pikanter Scampisalat
mit frischer Ananas und grünem Spargel* 19,00

*2 Hummerkrabbenschwänze im Speckmantel
mit Blattspinat an Kartoffelpuffer* 18,50

*Hausgebeizter Gewürzlachs
mit Cantaloupe Melone* 18,00

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

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

Sahnige Tomatensuppe mit Basilikum und Frischkäsenocken 9,50

*Schweinefilet gegrillt mit Apfelspalten
und Gorgonzola gratiniert, Sahnenuddel* 34,00

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

*Rumpsteak vom Angus-Rind
mit Feta-Käse, roter Zwiebel und Tomate, wilder Reis* 37,50

*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
mit Buttersoße, Safranreis* 39,00

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing