

*Kalbsbries
mit schwarzen Linsen und grünem Spargel* 18,50

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

*Hausgebeizter Gewürzlachs
mit Cantaloupe Melone* 18,00

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

Sahnige Tomatensuppe mit Basilikum und Frischkäsenocken 9,50

*Rumpsteak vom Angus-Rind
mit pikantem Zwiebelmus überbacken, Rahmsoße, Bratkartoffel* 38,00

*Rosa gebratene Barberie-Entenbrust
mit Cassisrahm, wilder Brokkoli, feine Nudel* 37,00

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

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

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

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

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing