

*½ Avocado-Birne
gefüllt mit pikantem Scampisalat* 17,00

*Honig-Melone
mit westfälischem Katenschinken* 15,00

*Frische Artischocke
aus der Bretagne, Buttersoße* 15,50

*½ Dutzend Weinbergschnecken
mit pikantem Knoblauchschaum überbacken* 15,50

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,50

Klare Ochsenchwanzessenz mit Sherry 9,50

*Filetsteak vom deutschen Bio-Rind
mit Trüffelsoße an Spargelgemüse, Schupfnudel* 35,00

*Steak vom Kalbsrücken
mit Stangenspargel und Scampi in Kräutersoße, Risoléekartoffel* 30,50

*Rumpsteak vom Angus-Rind mit deftiger Pfeffersoße
an Paprikagemüse, Schupfnudel* 29,50

*Steak vom Jungschwein-Sattel mit Kräuterkäse,
Pilzen und Tomaten überbacken, hausgemachte Butterspätzle* 24,50

*Gegrillter Rücken vom Weidelamm
in der Kräuterkruste, junge Bohnen, Rosmarinkartoffel* 34,00

*Filet vom Fjord-Lachs mit Riesengarnelenschwanz
an Blattspinat, Buttersoße, wilder Reis* 32,00

*Im Speckmantel gegrillte Hummerkrabbenschwänze,
mit Buttersoße und gelbem Duftreis* 33,50

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing