

*Kalbsbries und grüner Spargel
als lauwarmen Salat* 19,00

*Zweierlei Räucherlachs
mit Spargelsalat* 19,00

Frische Artischocke mit Buttersoße 15,00

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

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

Sahnige Kressesuppe mit Lachsklößchen 9,50

Rahmsuppe von frischem Spargel 9,50

Klare Ochsenchwanzessenz mit Sherry 9,50

*Rinderfilet vom Grill mit Trüffelsoße
an Spargelgemüse, Schupfnudel* 39,00

*Geschnetzelte Kalbsleber mit Apfel
und Zwiebel im Rahm, Kartoffelschnee* 28,50

*Am Stück gebratener Hirschkalbsrücken
mit Apfel in Preiselbeerssoße, hausgemachte Butterspätzle* 36,50

*Rumpsteak vom Angus-Rind
mit pikantem Zwiebelmus überbacken, Kartoffelschnee* 32,00

*Gegrillter Rücken vom Weidelamm
in der Kräuterkruste, junge Bohnen, Rosmarinkartoffel* 36,50

*Lachsforellenfilet aus dem Odenwald (Forellenhof Lenz)
mit Spargel in Kräutersoße, neue Kartoffel* 36,00

*Im Speckmantel gegrillte Hummerkrabbenschwänze,
mit Buttersoße und gelbem Duftreis* 38,00

Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing