

## Vorspeisen

### ***Strauch-Tomaten***

*mit Büffel-Mozzarella  
und frischem Basilikum*

€ 8,50

### ***Carpaccio vom Rinderfilet***

*mit Rucola und frischem Parmesan*

€ 12,50

### ***Fächer von der Charantais-Melone***

*in Portwein mariniert,  
mit Serrano-Schinken*

€ 12,00

### ***Salat von Grönland-Shrimps***

*mit Butters toast*

€ 10,50

## Suppen

### ***Rinderkraftbrühe***

*mit Markklößchen  
und Streifen vom Wurzelgemüse*

€ 5,00

### ***Frankfurter Kräuterschaumsuppe***

*mit Croutons*

€ 5,50

## Vegetarisch

### ***Tiroler Käsenocken***

*in brauner Butter, mit Rucola*

€ 12,00

## Hauptgerichte

### **Gekochter Tafelspitz**

mit Frankfurter Grüne Soße  
und Butterkartoffeln

€ 14,50

### **Roulade von der Putenbrust**

gefüllt mit feiner Morchelfarce, auf Sherryrahmsauce,  
mit frischem Gartengemüse und Schwenkkartoffeln

€ 16,50

### **Französische Flugentenbrust**

im Ofen rosa gebraten, auf Orangensauce,  
mit Vanille-Blattspinat und Kartoffelgratin

€ 21,00

### **Schweinefilet**

im Ofen gebraten, auf Gorgonzolasauce,  
mit glacierten Kirschtomaten und Butternudeln

€ 17,80

### **Argentinisches Rumpsteak vom Grill**

rosa gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Grilltomate, Folienkartoffel und gemischter Salatteller

€ 18,50

### **Rinderfiletspitzen „Stroganoff“**

mit rote Beete-Streifen, Sauerrahm  
und Basmati-Reis

€ 22,50



### **Medaillon vom Fjord-Lachs**

auf Hummerschaumsauce, mit Blattspinat  
und Basmati-Reis

€ 18,00

### **Scampis vom Grill**

auf provenzalischem Gemüse,  
mit Basmati-Reis

€ 24,00