

Sehr verehrte Gäste!

Zusätzlich zu unserer Speisekarte
empfehlen wir Ihnen saisonale Spezialitäten

Austern

Gillardeaux, Arcachon, Frankreich - 5,50 €
Maldon, Essex, England - 5,50 €
Belon, Cavaillon, Frankreich - 6 €

Schwarzer Burgundertrüffel
- feine Spaghettini -
25 €

Zweierlei vom mild geräucherten schottischen Fjord Lachs
- Tranchen & Tatar -
- Avocado / Baeri Kaviar -
29 €

Tatar vom Wedemarker Weide-Ochsen - 29 €
dazu empfehlen wir:

Pommes „Pont Neuf“ mit Trüffelmayonnaise - 8 €
oder
Kaviar „Osietra Imperial“ 50 g - 98 €

Chateaubriand vom Rocky Mountain Hereford Prime Beef
vom ‚Big Green Egg‘ Holzkohlegrill
- das Weiße vom Lauch / pommes „Pont Neuf“ -
ab 2 Personen - pro Person - 59 €

Rücken vom Deister Maibock
- Aprikosensoße / Rote Bete / Sellerie -
ab 2 Personen – pro Person - 49 €

An der Gräte gebratener wilder St. Petersfisch
- Beurre blanc / Artischocken à la Barigoule / feines Kartoffelpüree -
ab 2 Personen – pro Person - 49 €