

## **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 - 6,50 €**

\*\*\*

### **Schwarzer Burgundertrüffel**

**- feine Spaghettini -**

**25 €**

\*\*\*

**Die ersten frischen Pfifferlinge - 25 €**

**mit Pasta plus - 5 €**

**mit Rührei plus - 6,50 €**

\*\*\*

**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 gebratenes Kotelett vom wilden 12 kg Steinbutt**  
**- beurre blanc / Artischocken à la Barigoule / feines Kartoffelpüree -**

**ab 2 Personen – pro Person - 49 €**