

## **Sehr verehrte Gäste!**

Zusätzlich zu unserer Speisekarte  
empfehlen wir Ihnen saisonale Spezialitäten

**Gillardeaux, Arcachon, Frankreich - 5,50 €**  
**Maldon, Essex, England – 5,50 €**  
**Fines de cadoret , Cavaillon, Frankreich – 5,00 €**

\*\*\*

**Schwarzer Burgundertrüffel**  
**- feine Spaghettini -**  
**29 €**

\*\*\*

**Die ersten frischen Pfifferlinge oder Steinpilze - 29 €**  
**mit Pasta plus - 5 €**  
**mit Rührei plus - 6,50 €**

\*\*\*

**Tatar vom Wedemarker Weide-Ochsen - 36 €**  
dazu empfehlen wir:

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

\*\*\*

**Côte de Bœuf von der Txogitxu Kuh**  
**vom ‚Big Green Egg‘ Holzkohlegrill**  
**- das Weiße vom Lauch / pommes “Pont Neuf” -**  
**ab 2 Personen - pro Person - 59 €**

\*\*\*

**An der Gräte gebratenes Kotelett vom wilden 12 kg Steinbutt**  
**- beurre blanc / Artischocken à la Barigoule / feines Kartoffelpüree -**  
**ab 2 Personen – pro Person - 59 €**

\*\*\*

**Poulet de Bresse von Jean-Claude Mieral**  
in Halbtrauer, mit feinem Kartoffelpüree und gebratenen Steinpilzen  
für 4 Personen- pro Person- 49,00 €