

Sehr verehrte Gäste!

Zusätzlich zu unserer Speisekarte
empfehlen wir Ihnen saisonale Spezialitäten

Austern

Papillon, Arcachon, Frankreich - 4,00 €
Pléiade Poget, Arcachon, Frankreich - 5,00 €

Frische Pfifferlinge aus dem Bayrischen Wald - 22 €
mit Pasta plus - 5 €
mit Rührei plus - 6,50 €

Die ersten Burgunder Herbsttrüffel
- feine Spaghettini –

29 €

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

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

Entrecôte vom Rocky Mountain Hereford Prime Beef
vom ‚Big Green Egg‘ Holzkohlegrill
- das Weiße vom Lauch / pommes „Pont Neuf“ -
ab 2 Personen - pro Person - 49 €

Im Ganzen gebratene Oldenburger Bauernente
- Orangensoße / geschmorte Herbstboten / Kartoffelknödel -
für 4 Personen – pro Person - 35 €

Auf der Gräte gebratene Dover Seezunge
- Beurre blanc / Artischocken à la Barigoule / feines Kartoffelpüree -
2-4 Personen – pro Person - 49 €