

## **Sehr verehrte Gäste!**

Zusätzlich zu unserer Speisekarte  
empfehlen wir Ihnen saisonale Spezialitäten

### **Austern**

**Pléiade Poget, Arcachon, Frankreich - 5,50 €**

**Gillardeaux, Arcachon, Frankreich - 5,50 €**

**Belon<sup>oo</sup>, Cavillon, Frankreich - 6,00 €**

\*\*\*

**Tatar von der wilden XXL Auster von Cadoret**

**- grüner Apfel / Staudensellerie - 24€**

\*\*\*

**Die ersten Burgunder Herbsttrüffel**

**- feine Spaghettini -**

**32 €**

oder

**Weißer Alba Trüffel**

pro Gramm 9 €

**zusätzlich**

**mit Spaghettini - 5 €**

**oder**

**cremigen Rührei - 8 €**

\*\*\*

**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 Poulet de Bresse in Halbtrauer**

**- Gänselebersoße / geschmorte Herbstboten / Kartoffelpürée -**

**für 4 Personen – pro Person - 49 €**

\*\*\*

**An der Gräte gebratener Atlantik-Steinbutt**

**- Beurre blanc / Artischocken à la Barigoule / feines Kartoffelpürée -**

**2-4 Personen – pro Person - 49 €**