

## **Sehr verehrte Gäste!**

Zusätzlich zu unserer Speisekarte  
empfehlen wir Ihnen saisonale Spezialitäten

### **Austern**

**David Hervé No. 2, Arcachon, Frankreich - 5,50 €**  
**Gillardeaux, Arcachon, Frankreich - 6,00 €**  
**Belon, Cavaillon, Frankreich - 6,00 €**

**Tatar von der wilden XXL Auster von Cadoret**  
**- grüner Apfel / Staudensellerie - 29 €**

\*\*\*

**Die ersten frischen Morcheln des Jahres natur – 26 €**  
**zusätzlich mit**  
**Spinat-Ricotta-Ravioli – 9 €**  
**mit cremigem Rührei – 8 €**

\*\*\*

**Der erste Deutsche Stangenspargel**  
**vom Bauern Bolte aus Lichtenhorst**  
**- Hollandaise / zerlassene Butter / kleine Kartoffeln -**  
**pro Pfund – 39 €**

\*\*\*

**Feine Spaghettini**  
**- schwarzer Wintertrüffel aus dem Piemont - 39 €**

\*\*\*

**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 gebratenes Schwarzfederhuhn von Mieral**  
**- Rahmmorcheln / grüner Spargel / feines Kartoffelpüree –**  
**für 3-4 Personen - pro Person 39 €**

\*\*\*

**Im Ganzen gebratene Dover Seezunge**  
**- Beurre blanc / Artischocken à la Barigoule / feines Kartoffelpüree -**  
**ab 2 Personen - pro Person – 56 €**