

Sehr verehrte Gäste!

Zusätzlich zu unserer Speisekarte
empfehlen wir Ihnen saisonale Spezialitäten

Austern

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

Die ersten frischen Spitzmorcheln à la Crème – 29 €
zusätzlich mit
Spinat-Ricotta-Ravioli – 9 €
mit cremigem Rührei – 5 €

Feine Spaghettini

- schwarzer Wintertrüffel aus dem Piemont - 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 €

An der Gräte gebratener Atlantik-Steinbutt
- Beurre blanc / Artischocken à la Barigoule / feines Kartoffelpüree -
ab 2 Personen - pro Person – 49