

## **Sehr verehrte Gäste!**

Zusätzlich zu unserer Speisekarte  
empfehlen wir Ihnen saisonale Spezialitäten

### **Austern**

**Gillardeaux No.2, Arcachon, Frankreich – 6,00 €**

**Belon°, Cavaillon, Frankreich - 6,00 €**

**Grevelinger, Grevelingen, Holland - 5,50 €**

**Fines de Claires, Galway, Irland - 5,00€**

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

\*\*\*

**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**