

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