

## **Sehr verehrte Gäste!**

Zusätzlich zu unserer Speisekarte  
empfehlen wir Ihnen saisonale Spezialitäten

### **Austern**

**Fine de Claire, Cavaillon, Frankreich - 5,00 €**

**Belon, Cavaillon, Frankreich – 5,50 €**

**Gillardeaux, Arcachon, Frankreich – 6,00 €**

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

\*\*\*

**Frische Pfifferlinge natur - 24 € oder Steinpilze - 32 €  
zusätzlich mit  
Pasta - 5 €  
cremigem Rührei - 8 €**

\*\*\*

**Zweierlei vom Original Tsar Nikolaj Balik Lachs  
- gefüllte Avocado / Limonencreme - 49 €**

\*\*\*

**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 €**

\*\*\*

**Im ganzen gebratenes Schwarzfederhuhn „Label rouge“  
- geschmorter Hokkaidokürbis / grüner Spargel / feines Kartoffelpüree -  
für 2 Personen - pro Person – 39 €**