

## Unsere Spezialitätenkarte

### Vorspeisen

Frische Austern <i>Fine de claire</i>	Stk. 3,10 €
-----	
Lachscarpaccio mit Wakame Algen und Krabben	16,90 €
-----	
Burrata (italienischer Frischkäse) mit Cherrytomaten, Wildkräutersalat und Burgunder Trüffel	17,90 €
-----	
Carpaccio vom Rinderfilet mit gebratenen Steinpilzen und Burgunder Trüffel	17,90 €
-----	

### Hauptgerichte (u.a. mit Burgunder Trüffel (*tuber uncinatum*))

Gefüllte Käse Gnocchi mit Steinpilzen in einer Trüffelsauce mit frischem Burgunder Trüffel	23,50 €
-----	
Linguine mit frischem Burgunder Trüffel	21,50 €
-----	
Tagliatelle Marinara mit Kaisergranaten, Lachswürfeln und Garnelen	18,90 €
-----	
Kalbsleber mit gebratenen Zwiebeln und Äpfeln	25,90 €
-----	
Neuseeländisches Lammkarré mit frischen Kräutern	28,90 €
-----	
Gegrillte Rinderfiletmedaillons in Trüffelsauce und frischem Burgunder Trüffel	33,90 €
-----	
Kalbsmedaillons mit Steinpilzen und Burgunder Trüffel	29,00 €
-----	
Gegrillter Fischteller: Gamba, Doraden Filet, Calamari, Zanderfilet,	27,90 €
-----	
Kabeljau Loins mit Krabben in einer feinen Estragon Sauce	28,50 €
-----	
Dorade Royal Filet gegrillt mit Pommery-Senf Sauce	25,50 €
-----	
Frische Seezunge in Butter gebraten	37,90 €

*Alle Hauptgerichte (außer Nudelgerichte) werden mit frischen Tagesbeilagen serviert*