

# Unsere Spezialkarte

## Vorspeisen

Frische Austern <i>Fine de claire</i>	<b>3 Stk. 9,90 €</b>	<b>6 Stk. 19,00 €</b>
-----		
Frittierte Sardellen mit Aioli Sauce		<b>13,00 €</b>
-----		
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen und Sommertrüffel		<b>17,50 €</b>
-----		
Rucola Salat mit gebratenen Pfifferlingen, Parmaschinken, Parmesan und Cherry Tomaten		<b>15,50 €</b>
-----		
Carpaccio vom Sashimi Thunfisch mit Avocado und frischen Shrimps		<b>16,50 €</b>

## Hauptgerichte (u.a. mit Trüffel (*tuber aestivum*))

Duo di Paste: Gefüllte Käse Gnocchi in einer Trüffelsauce mit frischem Sommertrüffel <u>und</u> Crespelle mit Spinat und Ricotta gefüllt		<b>19,50 €</b>
-----		
Linguine mit Steinpilzen und Sommertrüffel in einer leichter Sahne Sauce		<b>18,90 €</b>
-----		
Lammkarrékotellets (gegrillt) mit frischen Kräutern und Knoblauch		<b>26,90 €</b>
-----		
Argentinisches Entrecôte (gegrillt 330g) mit einer extra servierten Pfeffersauce		<b>28,90 €</b>
-----		
Simmentaler Rinderfilet (230g) mit frischen Pfifferlingen		<b>32,50 €</b>
-----		
Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen und frischem Sommertrüffel		<b>27,90 €</b>
-----		
Gebratenes Steinbuttfilet in einer Honig-Curry Sauce		<b>28,50 €</b>
-----		
Seeteufel in Trüffelsauce mit frischem Sommertrüffel		<b>29,50 €</b>
-----		
Kabeljau Loins nach Art der Provence		<b>27,50 €</b>
-----		
Frischer Seewolf (Loup der Meer) wahlweise mit Pommery Senf oder Knoblauch Sauce		<b>28,90 €</b>

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