

Unsere Spezialkarte
Vorspeisen

Frische Austern *Fin de Claire* Stk. 3, 80 €

Kürbis Suppe mit einem gegrillten Scampi Spieß 12,50 €

Rote Beete Carpaccio mit gebackenem Ziegen Käse
in einer Balsamico Honig Vinaigrette 13,90 €

Edelhirsch Carpaccio mit **Steinpilzen** und **Herbst Trüffel** 18,90 €

Hauptgerichte (u.a. mit Trüffel Tuber Uncinatum), Pfifferlingen und Steinpilzen)

Gefüllte Kürbis Panzerotti mit Lachsstreifen 19,50 €

Gefüllte Käse Gnocchi mit frischen **Pfifferlingen** und **Herbst Trüffel** 23,90 €

Fettuccine mit Seeteufel, Garnelen und Meeresalgen 19,50 €

Hirschmedaillons in einer Rotwein-Maronen Sauce 31,90 €

Duroc Schweinkotelett mit Kräuterseitling Pilzen 27,90 €

Paillard (dünn gegrillte Kalbssteaks) mit **Steinpilzen**
Rucola, Cherry Tomaten und **Herbst Trüffel** 29,90 €

Weißer Heilbutt in Hummersauce mit einer Hummerkrabbe und Kaviar 29,90 €

Frische Seezunge in Butter gebraten 42,90 €

Gegrillte Dorade Royal mit einer Pommery-Senf Sauce (extra serviert) 27,90 €

Unsere Weinempfehlung für Sie

	Gl.0,1	Gl. 0,2	Fl.0,7
Pecorino Fontezoppa <i>Abruzien</i> Weißwein	4,00€	7,90€	28,50 €
Salice Salentino <i>Apulien</i> Rotwein	4,00€	7,90€	28,50 €