

**Unsere Spezialkarte**  
**Vorspeisen**

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

---

Französische gegrillte Wachtel mit Waldpilzen 14,50 €

---

Gebratene Jacobsmuscheln auf Rote-Beete Carpaccio 18,50 €

---

Kalbs Carpaccio mit gebratenen Steinpilzen und **Winter Trüffel** 18,50 €

**Hauptgerichte (u.a. mit Trüffel Tuber Brumale)**

Duo di Paste: Crespelle mit Spinat und Ricotta gefüllt und  
Pappardelle mit Rinderragout 21,50€

---

Linguine in Hummersauce mit zwei Hummerkrabben 18,90 €

---

Käse Gnocchi mit Steinpilzen in Trüffel Sauce 18,90 €

---

Kalbsleber Berliner Art mit Zwiebeln und Äpfeln 27,50 €

---

Getrüffelte Perlhuhnbrust mit Pfifferlingen und **Winter Trüffel** 27,90 €

---

Lammkarree mit frischen Kräutern 34,50 €

---

Simmentaler Rindermedaillons mit Rucola, Parmesanflocken und **Winter Trüffel** 34,50 €

---

Frische Dorade gegrillt mit einer Pommery-Senf Sauce (extra serviert) 26,90 €

---

Frische Seezunge in Butter gebraten 39,90 €

---

Frischer Seeteufel mit frischem **Winter Trüffel** 31,90 €

**Unsere Weinempfehlung für Sie**

Bianco del Veneto *Venetien* **Weißwein**

Salice Salentino *Apullien* **Rotwein**

**Gl. 0,2**

8,30€

8,30€

**Fl.0,7**

29,90 €

29,90 €