

### Vorspeisen

Frische Austern <i>Fin de Claire</i>	<b>Stk. 3, 80 €</b>
-----	
Schottisches Lachs-Mango Tartar	<b>18,90 €</b>
-----	
Rinderfilet Carpaccio mit Steinpilzen und <b>Winter Trüffel</b>	<b>18,50 €</b>
-----	
Gewürz Rote Beete mit karamellisiertem Ziegenkäse und Wildkräutersalat	<b>15,90 €</b>
-----	
Carpaccio von Sashimi Thunfisch mit Avocado und Krabben an Zitronen Vinaigrette	<b>17,90 €</b>

### Hauptgerichte (u.a. mit Trüffel *Tuber Uncinatum*)

Fettuccine mit Birnen, Gorgonzola und Walnüssen in einer leichten Sahne Sauce	<b>18,50 €</b>
-----	
Gefüllte Käse Gnocchi mit Steinpilzen und <b>Winter Trüffel</b>	<b>23,50 €</b>
-----	
Lammkarree Koteletts mit frischen Kräutern und Knoblauch	<b>28,90 €</b>
-----	
Getrüffelte Perlhuhnbrust mit Pfifferlingen, Parma Schinken und <b>Winter Trüffel</b>	<b>28,50 €</b>
-----	
Kaninchenkeule nach Art des Küchenchefs	<b>28,50 €</b>
-----	
Paillard (dünn gegrillte Kalbssteaks) mit Rucola, Parmesan, Cherry Tomaten und <b>Winter Trüffel</b>	<b>33,90 €</b>
-----	
Frische Dorade gegrillt mit einer Pommery-Senf Sauce (extra serviert)	<b>28,50 €</b>
-----	
Frische Seezunge in Butter gebraten	<b>42,50 €</b>
-----	
Frische Kabeljau Loins in Cognac Sauce	<b>34,90 €</b>
-----	