

### Vorspeisen

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

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

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