

Vorspeisen

Frische Austern <i>Fin de Claire</i>	Stk. 3,90 €

Gebratene Garnelen mit Aioli (leicht pikant)	16,90 €

Carpaccio vom Sashimi Thunfisch mit rosa Pfeffer und Eismeerkrabben	18,50 €

Rote Beete auf Wildkräutersalat mit überbackenem Ziegenkäse, Parmaschinken und Walnüssen an einer Honig Vinaigrette	17,90 €

Hauptgerichte

Fettuccine mit frischem Seeteufel, Garnelen, Cherrytomaten und Erbsen in einer leichten Tomaten-Kräuter Sauce	20,90 €

Duo di Paste: Käse Gnocchi in Trüffelsauce <u>und</u> Crespelle mit Spinat und Ricotta gefüllt und Käse überbacken	22,90 €

Ossobuco Mailänder Art auf Gnocchi und frischem Gemüse	28,90 €

Kalbskarré mit gebratenen Steinpilzen und frischen Kräutern	33,50 €

Kalbsleber Berliner Art mit gebratenen Zwiebeln, Äpfeln und Birnen	28,50 €

Frische Dorade Royal in Pommery-Senf Sauce	29,50 €

Rosa gebratener Sashimi Thunfisch sizilianischer Art	29,90 €

Frische Seezunge in Butter gebraten	43,50 €

Alle Hauptgerichte (ausgenommen Pasta) werden mit frischen Tagesbeilagen serviert.