

## Vorspeisen

Frische Austern <i>Fin de Claire</i>	Stk. 3,90 €
-----	
Kürbiscreme Suppe mit einem gegrillten Garnelen Spieß	12,90 €
-----	
Eine Wachtelbrust gebraten mit Waldpilzen und Kräutern	15,90 €
-----	
Hirsch-Carpaccio mit Maronen, Parmesan und Rucola	18,90 €
-----	
Rote Beete auf Wildkräutersalat mit überbackenem Ziegenkäse, Parmaschinken und Walnüssen an einer Honig Vinaigrette	17,90 €

## Hauptgerichte

Gefüllte Kürbis Panzerotti mit Entenbruststreifen	21,00 €
-----	
Fettuccine mit frischem Seeteufel, Garnelen, Cherrytomaten und Erbsen in einer leichten Tomaten-Kräuter Sauce	22,90 €
-----	
Hirsch Medaillons mit Waldbeeren in einer Rotwein-Sauce mit Klößen und Rotkohl	33,90 €
-----	
Iberico Schweine Karrée mit gebratenen Steinpilzen und frischen Kräutern	31,90 €
-----	
Kalbsleber Berliner Art mit gebratenen Zwiebeln und Äpfeln	28,50 €
-----	
Frische Dorade Royal in Pommery-Senf Sauce	29,90 €
-----	
Island Rotbarschfilet mit Cherrytomaten, Tagiasca Oliven und frischen Kräutern	31,90 €
-----	
Frische Seezunge in Butter gebraten	43,90 €

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