

## Vorspeisen

Frische Austern <i>Fin de Claire</i>	<b>pro Stück 3,90 €</b>
-----	
Wildkräuter Salat mit 3 Garnelen und Feigen	<b>18,90 €</b>
-----	
Carpaccio vom Sashimi Thunfisch mit Avocado, Krabben und rosa Pfeffer	<b>18,90 €</b>
-----	
Gebratene Jacobsmuscheln auf Rote Beete Carpaccio und <b>Winter Trüffel</b>	<b>19,90 €</b>
-----	
Gegrillte Baby Calamari auf Wildkräuter Salat und Cherrytomaten	<b>17,90 €</b>

## Hauptgerichte

Cappellacci Nudeln (gefüllt mit Wildschwein & Apfel) auf einer Sauce mit Steinpilzen	<b>21,90 €</b>
-----	
Linguine mit Steinpilzen und frischem <b>Winter Trüffel</b>	<b>24,90 €</b>
-----	
Hirsch Medaillons mit Waldbeeren in einer Rotwein-Sauce mit Klößen und Rotkohl	<b>34,50 €</b>
-----	
Tagliata vom Argentinischem Entrecote(300g.) gegrillt mit einer extra Pfeffer Sauce	<b>34,50 €</b>
-----	
Mit Parmaschinken gefüllte Perlhuhnbrust mit Pfifferlingen und <b>Winter Trüffel</b>	<b>28,50€</b>
-----	
Kalbsmedaillons mit Steinpilzen und <b>Winter Trüffel</b>	<b>34,50 €</b>
-----	
Gegrillte Fisch Platte: Seeteufel, Doradenfilet, Seewolffilet, Garnele, Lachsfilet...	<b>37,50 €</b>
-----	
Atlantischer Seeteufel Saltimbocca (mit Parma Schinken) und Kaviar	<b>33,90 €</b>
-----	
Seewolffilet auf Zucchini Mantel in Ofen überbacken	<b>33,50 €</b>

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