

## Vorspeisen

Frische Austern <b>Pro Stk. 3,80 €</b>	<b>6 Stk.19,50 €</b>
-----	
Carpaccio vom Octopus mit Eismeer Krabben und Wildkräutersalat	<b>19,90 €</b>
-----	
Gebratene Jacobsmuscheln auf Kartoffelpüree mit <b>frischem Wintertrüffel</b>	<b>19,90 €</b>
-----	
Burrata (italienischer Frischkäse) auf lauwarmem Pfirsich, Parmaschinken und Cherrytomaten an Balsamico und Basilikum Pesto	<b>17,50 €</b>

## Hauptgerichte

Fettuccine Aglio Olio mit Krabben und zwei Riesengambas leicht pikant	<b>26,90 €</b>
-----	
Mit Birne gefüllte Bon Bon Nudeln in einer Ziegenkäse Sauce	<b>18,90 €</b>
-----	
Linguine Nudeln mit Steinpilzen und <b>frischem Wintertrüffel</b>	<b>23,90 €</b>
-----	
Rumpsteak vom Weiderind (250g) mit gebratenen Zwiebeln und grünem Pfeffer	<b>34,50 €</b>
-----	
Getrüffelte Perlhuhnbrust mit Parmaschinken, gebratenen Pfifferlingen und <b>frischem Wintertrüffel</b>	<b>28,90</b>
-----	
Paniertes Kalbskarrékotelett mit Taleggio Käse überbacken	<b>35,50 €</b>
-----	
Frischer Seeteufel nach Art der Provence	<b>34,90 €</b>
-----	
Frische Dorade Royal gegrillt mit Pommery Senf Sauce (extra serviert)	<b>30,90 €</b>
-----	
Gegrillter Wildfang Babybutt mit Cherrytomaten Knoblauch Sauce (extra serviert)	<b>37,50 €</b>
-----	
Tris di Pesce: Eine Riesengamba, gegrillter Zanderfilet und gegrillte Kabeljau Loins mit einer Pernod Pfeffer Sauce (extra serviert)	<b>36,90 €</b>

*Alle Hauptgerichte, außer der Nudelgerichte, werden mit frischen Tagesbeilagen serviert*