

Weihnachts- und Silvester-Special

**Zu diesem besonderen Anlass bieten wir Ihnen,
für Ihre Familienfeier,
folgende Specials auf Vorbestellung an.
Vorbestellungen für den 25. und 26. Dezember
werden bis zum 17.12. angenommen.
Vorbestellungen für die Silvesternacht
werden bis zum 23.12. angenommen.**

Weihnachts-Silvester-Specials

**Winterliche Blattsalate mit Granatapfelvinaigrette, Nusskrokant
und gegrilltem Ziegenkäse**

p.P. 8,- €

Frische Austern -Special Anceline- auf crushed Ice

**Die Austern werden erst kurz bevor die Bestellung rausgeht geöffnet,
somit garantieren wir die Frische dieser besonderen Auster**

Pro Auster 5,50 €

Beluga Caviar auf crushed Ice

50g Dose 150,- €

125g Dose 350,- €

250 g Dose 670,- €

500g Dose 1280,- €

Frischer Trüffel

Uncinatum: Italien, schwarz, pro Gramm 1,50 €

Melanosporum: Perigord, Frankreich, pro Gramm 2,50 €

Trüffelhobel aus Edelstahl, 1St. 34,90 €

Trüffelhobel mit Holzgriff, 1St. 39,90 €

Ofenfrischer Lammbraten, mit Rosmarinsoße, dünne Bohnen im Speckmantel

und kleine Gewürzkartoffeln

für 4-20 Personen

p.P 22,- €

Mediterraner Schweinebraten, mit würziger WeissweinsöÙe, sautierten Fenchel und Karotten,

dazu reichen wir ein samtiges Kartoffel-Selleriepürree

für 4-20 Personen

p.P 20,- €

Wolfsbarsch vom Lavasteingrill, mit leckeren Bratkartoffeln, dazu gebratenes mediterranes Gemüse und Limonen-Olivenöl-Liaison

für 2 Personen 28,- p.P

Steinbutt im Ofen schonend gegart, mit leckeren Bratkartoffeln, dazu gebratenes mediterranes Gemüse und Limonen-Olivenöl-Liaison

ab 2 – 8 Personen 35,- p.P