

## **♣ DIE DIAMANTEN AUS ALBA ♣**

sind eingetroffen!

Rühreier „de luxe“ mit frisch gehobeltem weißem Albatrüffel und Rahmspinat	als Vorspeise	44.00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl mariniert mit frisch gehobeltem Albatrüffel	als Vorspeise mit schwarzem Albatrüffel	26.00
	als Vorspeise mit weißem Albatrüffel	39.00
Gebratene Gänseleber auf Selleriepüree mit weißem Albatrüffel	als Vorspeise	54.00
Hausgemachte Nudeln mit frisch gehobeltem schwarzem Albatrüffel	als Vorspeise 23.00 / als Hauptgericht	33.00
Hausgemachtes Trüffelrisotto mit frisch gehobeltem schwarzem Albatrüffel	als Vorspeise 23.00 / als Hauptgericht	33.00
Hausgemachte Nudeln mit frisch gehobeltem weißem Albatrüffel	als Vorspeise 37.00 / als Hauptgericht	48.00
Hausgemachtes Trüffelrisotto mit frisch gehobeltem weißem Albatrüffel	als Vorspeise 37.00 / als Hauptgericht	48.00
Hausgemachte Steinpilzravioli mit frisch gehobeltem weißem Albatrüffel	als Vorspeise 37.00 / als Hauptgericht	48.00

### **♣ Trüffelmenü ♣**

Bretonische Jakobsmuscheln  
auf Selleriepüree und weißem Trüffelschaum  
als einzelnes Gericht mit schwarzem Albatrüffel 23.00  
als einzelnes Gericht mit weißem Albatrüffel 38.00

♣♣♣

Hausgemachte Kartoffelrahmsuppe  
mit frischem Albatrüffel  
als einzelnes Gericht mit schwarzem Albatrüffel 18.00  
als einzelnes Gericht mit weißem Albatrüffel 33.00

♣♣♣

Filet vom Angusrind  
an weißem Trüffelschaum mit Marktgemüse  
und hausgemachten Nudeln  
als einzelnes Gericht mit schwarzem Albatrüffel 45.00  
als einzelnes Gericht mit weißem Albatrüffel 66.00

♣♣♣

Freiburger Teller: Hausgemachte braune und weiße Mousse au chocolat  
mit frischen Edel Früchten und hausgemachtem Vanilleeis 15.00

*Menü mit schwarzem Albatrüffel 93.00*  
*Menü mit weißem Albatrüffel 140.00*  
*auf Wunsch mit gebratener Gänseleber 14.00 zusätzlich*