

## **♣ 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 26.00 / als Hauptgericht	36.00
Hausgemachtes Trüffelrisotto mit frisch gehobeltem schwarzem Albatrüffel als Vorspeise 26.00 / als Hauptgericht	36.00
Hausgemachte Nudeln mit frisch gehobeltem weißem Albatrüffel als Vorspeise 42.00 / als Hauptgericht	49.00
Hausgemachtes Trüffelrisotto mit frisch gehobeltem weißem Albatrüffel als Vorspeise 42.00 / als Hauptgericht	49.00
Hausgemachte Steinpilzravioli mit frisch gehobeltem weißem Albatrüffel als Vorspeise 42.00 / als Hauptgericht	49.00

## **♣ Trüffelmenü ♣**

Bretonische Jakobsmuscheln  
auf Selleriepüree mit weißem Trüffelschaum  
als einzelnes Gericht mit schwarzem Albatrüffel 29.00  
als einzelnes Gericht mit weißem Albatrüffel 45.00

♣♣♣

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

♣♣♣

Filet vom Kalb  
an weißem Trüffelschaum mit Marktgemüse  
und hausgemachten Nudeln  
als einzelnes Gericht mit schwarzem Albatrüffel 49.00  
als einzelnes Gericht mit weißem Albatrüffel 69.00

♣♣♣

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

*Menü mit schwarzem Albatrüffel 106.00*  
*Menü mit weißem Albatrüffel 156.00*  
*auf Wunsch mit gebratener Gänseleber 14.00 zusätzlich*