

# DIE DIAMANTEN AUS ALBA sind eingetroffen!

## Vorspeisen

Rühreier „de luxe“ mit frisch gehobeltem weißem Albatrüffel und Rahmspinat	44,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl mariniert mit frisch gehobeltem Albatrüffel	
als einzelnes Gericht mit schwarzem Albatrüffel	€ 26,00
als einzelnes Gericht mit weißem Albatrüffel	€ 39,00
Gebratene Gänseleber auf Selleriepüree mit weißem Albatrüffel	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

## Trüffelmenu

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

☺ ☺ ☺

Medaillons vom Kalbsfilet  
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

**Menu mit schwarzem Albatrüffel € 93,00**

**Menu mit weißem Albatrüffel € 140,00**

**auf Wunsch mit gebratener Gänseleber € 14,00 zusätzlich**