

DIE DIAMANTEN AUS ALBA

sind eingetroffen!

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit frischem schwarzem Albatrüffel	18,00
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

Filet vom Angusrind
an weißem Trüffelschaum mit kleinem Gemüse
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
€ 14,00

Menu mit schwarzem Albatrüffel € 93,00

Menu mit weißem Albatrüffel € 140,00

auf Wunsch mit gebratener Gänseleber € 14,00 zusätzlich