



Artisan
DE LA
TRUFE
PARIS

VORSPEISEN

Amuse-Gueule Kleine Trüffeldelikatessen	6.- €
Tartine Croque en Sel Frisch gehobelter Trüffel, geröstetes Brot	17.- €
Trüffeldelikatessen Verschiedene Trüffel-, Wurst- und Käsevariationen, Salat, frischer Trüffel	19.- €
Skandinavischer Teller Trüffel Tarama, Räucherlachs, Forellenrogen, Getrüffelte Blinis, frischer Trüffel	22.- €
Foie Gras de canard ou d'oie Trüffel Foie Gras von der Ente oder Gans, Salat, geröstetes Brot	20.-/25.- €

HAUPTSPEISEN

Gourmet Salat Gemischter Salat, Tomate, Vinaigrette, Trüffelkäse, frischer Trüffel	19.- €
Trüffel Ravioli oder Tortellini Parmesancreme, Rucola, frisch gehobelter Trüffel	20.- €
Trüffel Tagliatelle Sahnesauce, Parmesan, frischer Trüffel	20.- €
Trüffel Risotto Rucola, frisch gehobelter Trüffel	20.- €
Beilagen Iberico Chorizo, Lomo, Palette, Jambon	5.- €

GETRÄNKE

		
	0,25l	0,75l
Badoit	2,5.- €	6,9.- €
Acqua Panna	2,5.- €	6,9.- €
Angelina Säfte	4,9.- €	

HEIßGETRÄNKE

Kaffee		3.- €
Espresso		2.- €

		
	0,2l	0,75l

WEIßWEIN

Sancerre Gérard Boulay Loire, Frankreich	8.- €	26.- €
Grauburgunder, Markus Paffmann Pfalz, Deutschland	7.- €	25.- €

ROSÉWEIN

Château de Pampelonne Provence, Frankreich	8.- €	26.- €
---	-------	--------

ROTWEIN

Little James Basket Press Rhône, Frankreich	8.- €	26.- €
--	-------	--------

CHAMPAGNER

	0,1l	
Taittinger Brut Réserve	9,5.- €	65.- €
Taittinger Brut Prestige Rosé	11,5.- €	75.- €

