

# VORSPEISEN

## DOPPELTE KRAFTBRÜHE VOM RIND

UNTER DER BLÄTTERTEIGHAUBE

7.50

## GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

MIT HAUSGEMACHTEM QUITTENGEELE UND KLEINEM SALAT

10.00

## FELDSALAT MIT SAUERRAHMDRESSING

UND KROSS GEBRATENEM SPECK

9.50

## FELDSALAT MIT VINAIGRETTE

UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN

9.50

## GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

AUF FENCHELALAT MIT KRUSTENTIERSAUCE

16.00

## SALZWASSER-RIESENGARNELEN

AUF SCHWARZWURZELRAGOUT MIT BASILIKUMÖL

16.00

# DESSERTS

## EINE KUGEL HAUSGEMACHTES SORBET

3.00

## KLEINE TONKABOHNEN-CREME BRÛLÉE

3.50

## MOUSSE AU CHOCOLAT

MIT HIMBEERSAUCE

8.00

## SPEISEKAMMER'S DESSERT VARIATION

12.00

# HAUPTGERICHTE

## HIRSEKÜCHLEIN MIT BERGKÄSE

AUF CHAMPIGNONSAUCE UND BUNTEN MARKTGEMÜSEN  
16.00

## IRISCHES RUMPSTEAK

AUF ROTWEINSAUCE, RACLETTE-STAMPF UND BUNTEN GEMÜSEN  
28.00

## GEANGELTER & GEGRILLTER WOLFSBARSCH

SPÄTBURGUNDERSAUCE AUF SCHWARZWURZELRAGOUT MIT BASILIKUMÖL  
29.00

## WIENER SCHNITZEL VOM KALB

BRATKARTOFFELN UND MARKTGEMÜSE  
24.00

## ROSA GEBRATENE LAMMFILETS

AUF THYMIANSAUCE, HIRSEKÜCHLEIN UND WINTERGEMÜSE  
28.00

## GETRÜFFELTE BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN

AUF SPÄTBURGUNDERSAUCE MIT QUARK-KÄSE-PUFFER  
27.00

## KALBSZUNGE & SEAWATER-RIESENGARNELEN

AUF KRUSTENTIERSAUCE, FENCHELALAT UND SCHLOSSKARTOFFELN  
28.00

**JEDEN DIENSTAG & MITTWOCH:**

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3 GÄNGE 29.00 EURO / 4 GÄNGE 35.00 EURO

**MIT WEINBEGLEITUNG**

3 GÄNGE 41.00 € / 4 GÄNGE 49.00 €