

VORSPEISEN

SCHARFES SÜPPCHEN VON DER CANTALOUPMELONE

MIT GEBRATENER RIESENGARNELE

9.00

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

HAUSGEMACHTER QUITTENGEELEE | KLEINER SALAT

11.00

KLEINER GARTENSALAT

5.00

ZWEIERLEI VOM SAIBLING

GEBEIZT MIT SENF-DILLSAUCE | GERÄUCHERT AUF MEERRETTICH

16.00

GEBRATENE SALZWASSER-RIESENGARNELEN

ROTES CURRY | WOKGEMÜSE

16.00

GEBRATENER OKTOPUS

BUNTER SALAT | BASILIKUM PESTO

16.00

VITELLO TONNATO

KLEINER RUCCOLASALAT

15.00

DESSERTS

EINE KUGEL HAUSGEMACHTES SORBET

3.00

KLEINE TONKABOHNEN-CRÈME BRÛLÉE

4.00

ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT

8.00

JOGHURT-MARACUJA-CREME

ROTE BEEREN

8.00

BUTTERMILCH-LIMETTENEIS

FRISCHE ERDBEEREN

8.00

SPEISEKAMMER'S DESSERT VARIATION

12.00

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MWST.

HAUPTGERICHTE

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

FRISCHE PFIFFERLINGE | BUNTE GEMÜSE
18.00

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

KARTOFFEL-RADIESCHEN-SALAT | PREISELBEEREN
24.00

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

FRISCHE KRÄUTERSEITLINGE | ROTWEINSAUCE | KARTOFFELBLINIS
27.00

ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST

ROTWEINSAUCE | SOMMERGEMÜSE | KARTOFFELGRATIN
26.00

GEBRATENES MAISHÄHNCHENBRÜSTCHEN

FRISCHE PFIFFERLINGE | ROTWEINSAUCE | SERVIETTENKNÖDEL
25.00

ROSA GEBRATENES SALZWIESENLAMM

KRÄUTERKRUSTE | ROTWEINSAUCE | KLEINES RATATOUILLE |
KARTOFFELGRATIN
29.00

SOUS VIDE GEGARTER KALBSTAFELSPITZ

KRAKEN BOLOGNESE | HAUSGEMACHTE GNOCCHI | BUNTE GEMÜSE
27.00

PICCATA VOM SEETEUFEL

TOMATENSAUCE | ZUCCHINISPAGHETTI
29.00

VARIATION VON EDELFISCHEN

SAFRANSAUCE | FRISCHER BLATTSPINAT | BASMATIREIS
28.00

JEDEN DIENSTAG & MITTWOCH:

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3 GÄNGE 32.00 EURO | 4 GÄNGE 38.00 EURO

MIT WEINBEGLEITUNG

3 GÄNGE 44.00 € | 4 GÄNGE 54.00 €

AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE UND VERWENDETE ZUTATEN ERHALTEN SIE
VON UNSEREM SERVICEPERSONAL