

VORSPEISEN

Maronencremesüppchen mit Jakobsmuschel

12.00 | ohne Muschel 9.00

Feldsalat | Vinaigrette | geröstete Pinienkerne

9.50

Feldsalat | Sauerrahmdressing | Speckkrusteln

9.50

Gratinierter Ziegenkäse | Quittengelee | Salat

11.00

Salzwasser Riesengarnelen | spicy Kürbis

16.00

Gebratene Jakobsmuscheln | Rote Beete Carpaccio

17.00

Gebratener Oktopus | Mango-Avocado-Salat

17.00

48h Ochsenbrust aus dem Smoker

Spitzkohlsalat | Dijon-Senf-Mayo

16.00

JEDEN DIENSTAG & MITTWOCH :

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3 Gänge 32.00 € | 4 Gänge 38.00 €

mit Weinbegleitung

3 Gänge 44.00 € | 4 Gänge 54.00 €

*Auskunft über Allergene und verwendete Zutaten
erhalten Sie von unserem Servicepersonal*

HAUPTGERICHTE

Kartoffel-Kürbiströti

Steinpilzchampignons à la Crème | Marktgemüse

17.00

Lammkoteletts mit Kräuterkruste | Spätburgundersauce |

Marktgemüse | Kartoffelgratin

29.00

Argentinisches Rinderfilet | Perlzwiebeln |

Rotweinsauce | Kartoffelgratin

32.00

Barbarie-Entenbrust

scharfe Pflaumensauce | Marktgemüse | Basmatireis

28.00

Spessartrehrücken | Molesauce |

Schupfnudeln | Marktgemüse

30.00

Filet vom Heilbutt mit Currykruste |

Lauch à la Crème | Basmatireis

28.00

Fischvariation | Safransauce | Basmatireis | Marktgemüse

28.00

DESSERTS

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

3.00

Bourbon-Vanille-Crème Brûlée

4.00

Zerlei Mousse au Chocolat

8.00

warmer Schokokuchen im Glas
echtes Vanilleeis | frische Beeren

9.50

Speisekammer's Dessert Variation

12.00

Alle Preise verstehen sich in € inkl. der gesetzlichen MwSt.