

VORSPEISEN

Cappuccino von Kürbis und Ingwer

7.00

Doppelte Kraftbrühe von der Hafermastgans

7.00

Feldsalat | Vinaigrette | geröstete Pinienkerne

9.50

Feldsalat | Sauerrahmdressing | Speckkrusteln

9.50

Gratinierter Ziegenkäse | Quittengelee | Salat

11.00

Salzwasser Riesengarnelen | Schwarzwurzeln |

Sternanisschaum

17.00

Gebratene Jakobsmuscheln | Rote Beete Carpaccio

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-Kürbisrösti

Steinpilzchampignons à la Crème | Marktgemüse

17.00

Lammkoteletts mit Kräuterkruste | Spätburgundersauce |

Marktgemüse | Kartoffelgratin

29.00

Argentinisches Rumpsteak | Perlzwiebeln |

Rotweinsauce | Kartoffelgratin

30.00

Barbarie-Entenbrust

scharfe Pflaumensauce | Marktgemüse | Basmatireis

28.00

Spessartrehrücken | Molesauce |

Schupfnudeln | Marktgemüse

30.00

Filet vom St. Pierre |

Erbsenpüree | Rote Beete Sauce

29.00

Fischvariation | Safransauce | Basmatireis | Marktgemüse

28.00

DESSERTS

Eine Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet

3.00

Bourbon-Vanille-Crème Brûlée

4.00

Zerlei Mousse au Chocolat

8.00

Mohnparfait mit heißen Glühweinkirschen

8.50

Speisekammer's Dessert Variation

12.00

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