

VORSPEISEN

Maronencremesüppchen	9.00
Feldsalat I Vinaigrette I geröstete Pinienkerne	9.50
Feldsalat I Sauerrahmdressing I Speckkrusteln	9.50
Gratinierter Ziegenkäse I Quittengelee I kleiner Feldsalat	11.00
Salzwasser Riesengarnelen I Schwarzwurzeln I Sternanisschaum	17.00
Gebratene Jakobsmuscheln I Kürbiscreme I Zimtblütensauce	17.00
Gebratener Oktopus I geräucherte Paprikasauce I Kartoffelcrunch	17.00
Warm geräucherte Gänsebrust I Meerrettich-Preiselbeer-Sauce I Feldsalat	14.00

HAUPTGERICHTE

Safranrisotto I Marktgemüse I Weißweinsauce	17.00
Wiener Schnitzel vom Kalb I Preiselbeeren I Erdäpfel-Vogersalat	24.00
Lammkarée mit Kräuterkruste I Spätburgundersauce I Marktgemüse I Kartoffelgratin	30.00
Sous vide gebratenes Flanksteak I Rotweinsauce I Wintergemüse I Kartoffelkrapfen	29.00
Barbarie-Entenbrust I Cassissauce I Marktgemüse I Kartoffelgratin	28.00
Filet vom Steinbutt I Safranrisotto I Weißweinsauce I Wintergemüse	29.00

DESSERTS

Eine Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet	3.00
Bourbon-Vanille-Crème Brûlée	4.00
Limettenschnitte mit Beerenragout	8.00
Spekulatiusmousse & Zimteis mit Quittenkompott	8.50
Speisekammer's Dessert Variation	14.00



JEDEN DIENSTAG & MITTWOCH: ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3 Gänge 35.00 € | 4 Gänge 42.00 €

mit Weinbegleitung

3 Gänge 49.00 € | 4 Gänge 59.00 €