

## VORSPEISEN

Spargelcremesuppe mit Croutons	7.00
Kleiner bunter Gartensalat   Vinaigrette	5.50
Gratinierter Ziegenkäse   Quittengelee   Blattsalate	11.00
Bunter Spargelsalat   luftgetrockneter Schinken	15.00
Gebratener Pulpo   Aubergine   Weißweinauce	18.00
Salzwasser Riesengarnelen   spicy Mangochutney   Salat	17.00
Gebratene Jakobsmuscheln   Knob-Specksauce	17.00

## HAUPTGERICHTE

Frischer deutscher Spargel   Sauce Hollandaise   Schlosskartoffeln	22.00
Dry aged Flanksteak   Ruccolapesto   Peperonata   Kartoffelgratin	30.00
Frischer deutscher Spargel   Wiener Schnitzel   Sauce Hollandaise   Schlosskartoffeln	29.00
Rosa gebratener Lammrücken   Thymiansauce   Marktgemüse   Polenta	32.00
Fischvariation   Safransauce   Blattspinat   Wildreis	29.00
Filet vom Steinbutt   buntes Spargelragout   Schlosskartoffeln	30.00
Dreierlei Meeresfrüchte   Kokos-Curry-Sauce   Pak Choi   Basmatireis <i>Riesengarnele-Jakobsmuschel-Pulpo</i>	32.00

## DESSERTS

Eine Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet	3.00
Crème Brûlée von der Tonkabohne	6.50
Kleine Panna Cotta mit Himbeersauce und frischen Erdbeeren	5.00
Rhabarbercrumble mit Bourbon-Vanilleeis	9.50
Zweierlei Mousse au Chocolat	9.00
Speisekammer's Dessert Variation	14.00

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

## JEDEN DIENSTAG & MITTWOCH: ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3 Gänge 38.00 € | 4 Gänge 46.00 €

*mit Weinbegleitung*

3 Gänge 53.00 € | 4 Gänge 64.00 €