

VORSPEISEN

Gazpacho Andaluz (geeiste Gemüsesuppe)	7.00
Kleiner bunter Gartensalat I Vinaigrette	5.50
Gratinierter Ziegenkäse I Quittengelee I Blattsalate	11.00
Gebratener Pulpo I Pesto von getrockneten Tomaten I Blattsalate	18.00
Salzwasser Riesengarnele I geräucherte Paprikasauce I Kaiserschoten	18.00
Gebratene Jakobsmuscheln I Tomatenkompott I Jaipur-Curry-Sauce	18.00

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Semmelknödel I frische Pfifferlinge I Sommergemüse	22.00
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust I rotes Thai Curry I Basmatireis	28.00
Rosa gebratener Lammrücken I Thymiansauce I Marktgemüse I Kartoffelgratin	32.00
Argentinisches Rinderfilet I Pfifferlinge I Rotweinsauce I Süßkartoffel	35.00
Filet vom Steinbutt I geschmorte Strauchtomaten I Weißweinsauce I Süßkartoffel	30.00
3erlei Meer (<i>Pulpo-Garnele-Jakobsmuschel</i>) I Rotes Thai Curry I Basmatireis	32.00

DESSERTS

Eine Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet	3.00
Limetten-Joghurt-Creme mit Mango	8.00
Rote Beerengrütze mit Bourbon-Vanilleeis	8.00
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 €