

## VORSPEISEN

Scharfes Zitronengrassüppchen   Riesengarnele	11.50		ohne Garnele	8.00
Feldsalat mit Sauerrahmdressing und krossem Speck	9.50			
Feldsalat mit Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen	9.50			
Gratinierter Ziegenkäse   Quittengelee   Feldsalat	13.00			
Filet von der Lachsforelle   Frankfurter grüne Soße	16.50			
Jakobsmuscheln   Knobli-Speck-Sauce	18.00			
Gebratener Oktopus   geräucherte Paprika	18.00			

## HAUPTGERICHTE

Orientalisches Kichererbsenpüree   geschmolzene Kirschtomaten   gebratene Gemüse (vegan)	20.00
Rosa gebratener Lammrücken   Rotweinsauce   Speckböhnchen   Kartoffelgratin	32.00
Barbarie Entenbrust   Thymiansauce   Marktgemüse   Kartoffelgratin	29.00
Argentinisches Ribeye Steak   Kräuterbutter   Bratkartoffeln   Marktgemüse	33.00
Wiener Schnitzel vom Kalb   Bratkartoffeln   kleiner Salat	26.00
Gebratener Pulpo   Kräuter Risotto   bunte Gemüse	32.00
Fischvariation   Safransauce   Basmatireis   bunte Gemüse	31.00
Filet vom Skrei   Rote Beete Sauce   Kartoffelstampf   frischer Meerrettich	29.00

## DESSERTS

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet	3.00
Kleine Creme Brûlée mit echter Vanille	6.00
Mousse au Chocolat mit frischen Beeren	9.00
Speisekammer's Dessert Variation	14.00

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

*Zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal. Vielen Dank!*

## JEDEN DIENSTAG & MITTWOCH: ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3 Gänge 38.00 € | 4 Gänge 46.00 €

*mit Weinbegleitung*

3 Gänge 53.00 € | 4 Gänge 64.00 €