

VORSPEISEN

Spargelcremesüppchen mit Spargelspitzen

8.00

kleiner bunter Gartensalat mit Vinaigrette

6.00

Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Quittengelee und kleinem Salat

13.00

Filet vom Thunfisch auf Peperonata und Weißweinsauce

18.00

Gebratene Jakobsmuscheln auf Bärlauchsauce

18.00

Salzwasser Riesengarnelen auf buntem Spargelsalat

18.00

Oktopus auf gebratenem weißen & grünen Spargel mit Orangen-Hollandaise

19.00

DESSERTS

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

3.00

Kleine Creme Brûlée mit echter Vanille

6.00

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren

8.00

Rhabarber-Crumble mit hausgemachtem Bourbon Vanilleeis

9.00

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.

Allergikerkarte vorhanden. Vielen Dank!

HAUPTGERICHTE

Frischer deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffelchen
(vegetarisch) 24.00

Frischer deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise, Kartoffelchen
und Wiener Schnitzel vom Kalb
32.00

Frz. Bio Schwarzfederhuhn auf hausgemachten Bandnudeln,
Rotweinsauce und Peperonata
28.00

Geschmorte Lammstelze auf Rotweinsauce mit
orientalischem Couscous und Marktgemüsen
28.00

Argentinisches Rinderfilet mit lauwarmer Zwiebelmarmelade,
Kartoffelgratin und bunten Gemüsen
34.00

Rosa gebratene Kalbsleber auf Salbeisauce, Kartoffelstampf
und bunten Gemüsen
29.00

Filet vom St. Pierre auf Bärlauchsauce mit Basmatireis und Marktgemüsen
30.00

Doradenfilet auf Zucchini spaghetti, Weißweinsauce und geschmolzenen Tomaten
28.00

Fischvariation auf buntem Spargelragout in Weißweinsauce und Kartoffelchen
32.00



JEDEN DIENSTAG & MITTWOCH: ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3 Gänge 40.00 € (optional Weinbegleitung 15.00 €)

4 Gänge 49.00 € (optional Weinbegleitung 20.00 €)