

VORSPEISEN

Süppchen vom Hokkaido-Kürbis mit frischem Ingwer
8.00

kleiner bunter Gartensalat mit Vinaigrette
6.00

Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Quittengelee und kleinem Salat
13.00

Crispy Salzwasser-Riesengarnelen auf Mango-Avocado-Salat
18.00

gebratener Oktopus auf Salsa Verde
18.00

Gebratene Jakobsmuscheln auf spicy Kürbis
18.00

DESSERTS

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet
3.00

Kleine Creme Brûlée mit echter Vanille
6.00

Zwetschgen Crumble mit Bourbon Vanilleeis
9.50

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

Rucola Risotto mit frischen Pfifferlingen und spicy Kürbis
(vegetarisch) 24.00

Schottisches Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen,
Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Marktgemüsen
35.00

Cordon Bleu vom Kalb mit Wacholderschinken und Bergkäse gefüllt,
Preiselbeeren und Bratkartoffeln
29.00

Rosa gebratenes Lammkarrée mit Rosmarinsauce,
Kartoffelgratin und Speckböhnchen
32.00

Filet von der Lachsforelle auf Rucola Risotto und bunten Gemüsen
29.00

Fischvariation auf geräucherter Paprikasauce mit
Basmatireis und Marktgemüsen
32.00



JEDEN DIENSTAG & MITTWOCH: ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3 Gänge 40.00 € (optional Weinbegleitung 15.00 €)

★ ★ ★

4 Gänge 49.00 € (optional Weinbegleitung 20.00 €)