

VORSPEISEN

Kleiner bunter Gartensalat	7.00
Beef Short Rib aus dem Smoker auf Spitzkohlsalat und Rotweinsauce	18.00
Vitello Tonnato mit Ruccolasalat und Parmesanspänen	18.00
Tatar vom Kalbsfilet mit Wasabiremoulade	19.00

GROSSE & BUNTE SOMMERSALATE

Große bunte Salate mit Vinaigrette und

.... gratiniertem Ziegenkäse mit hausgemachtem Quittengelee	16.00
... frischen Pfifferlingen	16.00
... gebratenen Fischfilets	24.00
... gebratenen Jakobsmuscheln	24.00
.... Oktopus & Garnelen	24.00

Zu jedem Salat servieren wir eine passende Sauce, sowie hausgebackenes Weißbrot.

JEDEN DIENSTAG & MITTWOCH: ÜBERRASCHUNGSMENÜ*

3 Gänge 45.00 € (optional Weinbegleitung 15.00 €)

★ ★ ★

4 Gänge 55.00 € (optional Weinbegleitung 20.00 €)

) Das Menü beinhaltet i.d.R. sowohl Fisch, als auch Fleisch und ist **nicht veränderbar.
Gerne informieren wir Sie vorab, ob bestimmte Nahrungsmittel an diesem Tag verwendet werden.*

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Pasta mit frischen Pfifferlingen in Kräuter-Sahnesauce
(vegetarisch) 22.00

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Radieschensalat und Preiselbeeren
26.00

Irisches Rinderfilet mit Rotweinsauce, frischen Pfifferlingen und Kartoffelgratin
35.00

Rosa gebratene Kalbsleber mit Apfel und Zwiebeln auf Kartoffelstampf
29.00

Schwertfischfilet mit Zitronen-Kapern-Sauce, Basmatireis und Sommergemüse
32.00

Steinbuttfilet mit Kartoffelschuppen
auf Schnittlauchsauce und Sommergemüsen
33.00

DESSERTS

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet
3.00

Kleine Creme Brûlée mit echter Vanille
6.50

Mousse au Chocolat mit Himbeersauce und frischen Beeren
9.50

Hausgemachtes Mandelkrokanteis auf Vanille-Aprikosen
8.00

Speisekammer's Dessert Variation
16.00

*Alle Preise verstehen sich in € inkl. der gesetzlichen MwSt.
Zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.
Allergikerkarte vorhanden. Vielen Dank!*