

## VORSPEISEN

Spargelcremesüppchen   Spargelspitzen	8.00
Kleiner bunter Gartensalat   Kräuter-Joghurt-Dressing	7.00
Gratinierter Ziegenkäse   hausgemachter Quittengelee   kleiner Salat	14.00
Gebratene Jakobsmuscheln   geräucherte Paprikasauce	19.00
Salat von grünem & weißen Spargel in Vinaigrette   gegrillter Oktopus	19.00
gebratener grüner Spargel   Trüffel-Pecorino   echter Balsamico aus Modena	19.00

## 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
Kleine Panna Cotta frischen Erdbeeren	7.00
Rhabarbercrumble mit Bourbon Vanilleeis	11.00
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!*

# HAUPTGERICHTE

Süßkartoffelcurry mit Gemüse in cremiger Tomaten-Masalasauce | Basmatireis  
(vegan) 24.00

Wiener Schnitzel vom Kalb | frischer deutscher Spargel |  
Sauce Hollandaise | Kartoffelchen  
34.00

Königsberger Klopse vom Kalb mit Garnelen, grünem Spargel und Kartoffelstampf  
30.00

Argentinisches Rumpsteak | hausgemachte Steakbutter | Marktgemüse | Bratkartoffeln  
32.00

Fischvariation | Spargelragout in Weißweinsauce | Kartoffelchen  
34.00

Dreierlei Meeresfrüchte (*Riesengarnele, Pulpo & Jakobsmuschel*)  
geräucherte Paprikasauce | Basmatireis  
34.00



## JEDEN DIENSTAG & MITTWOCH: ÜBERRASCHUNGSMENÜ

**3 Gänge 45.00 €** (optional Weinbegleitung 15.00 €)

★ ★ ★

**4 Gänge 55.00 €** (optional Weinbegleitung 20.00 €)