

VORSPEISEN

Spargelcremesüppchen mit Spargelspitzen	8.00
Klare Oxtail mit Gemüsestreifen und Kräuterflädle	9.00
Kleiner bunter Gartensalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing	7.00
Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Quittengelee und kleinem Salat	14.00
Gebratene Lachsforelle auf Frankfurter „Grie Soß“	18.00
Gebratener Pulpo mit Bärlauchcreme und kleinem Salat	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

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

Wiener Schnitzel vom Kalb mit frischem deutschen Spargel,
Sauce Hollandaise und Kartoffelchen
34.00

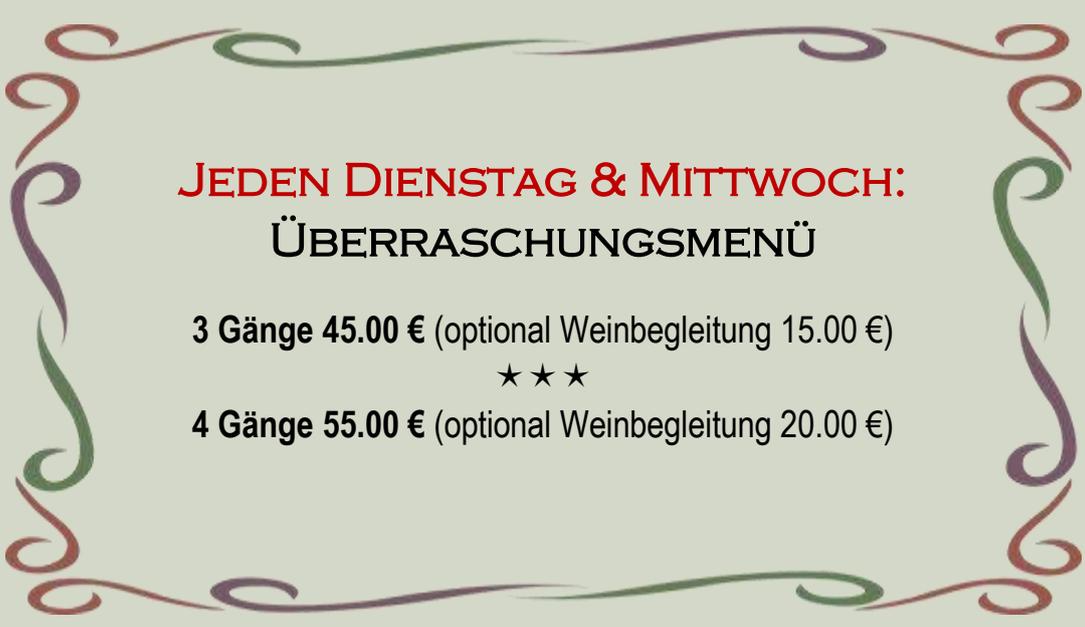
Gebratene Lachsforelle mit frischem deutschen Spargel,
Sauce Hollandaise und Kartoffelchen
34.00

Boef Bourguignon mit Champignons & Speck, bunten Gemüsen und Bärlauchspätzle
29.00

Lammrücken mit Kräuterkruste auf Rotweinsauce
mit Marktgemüsen & Kartoffelgratin
34.00

Fischvariation mit Hummersauce, bunten Gemüsen und Basmatireis
32.00

Dreierlei Meeresfrüchte (*Riesengarnele, Pulpo & Jakobsmuschel*)
in Weißweinsauce mit bunten Gemüsen und Schlosskartoffeln
34.00



JEDEN DIENSTAG & MITTWOCH: ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3 Gänge 45.00 € (optional Weinbegleitung 15.00 €)

★ ★ ★

4 Gänge 55.00 € (optional Weinbegleitung 20.00 €)