**Vorspeisen / Starters**

Speicher‘s Salatbowl €17,00

Lachs │ Reisnudeln │ hausgemachte Mango-Chili Sauce │ Radieschen und Gurken

*Speicher´s salad bowl*

*Salmon │ rice noodles* │ *homemade mango-chilli sauce* │ *cucumber and radish*

Roastbeef & Focaccia € 17,00

Focaccia │ hausgemachter Remoulade │ Meerrettich

*Roast beef*

*Focaccia │ homemade remoulade │ horseradish*

Wildkräutersalat in einer Senfvinaigrette € 12,00

Himbeere │ Radieschen │ Sonnenblumenkerne │Croutons

*Wild herbs Salad with mustard viaigrette*

*Raspberry │ radishes │ sunflower seeds │croutons*

**Suppe / Soup**

Geschmorte Tomatensuppe € 9,50

Frischkäse │ Basilikum Crumble

*Braised tomato soup*

*Cream cheese │ basil crumble*

Bärlauchsuppe € 9,00

Olive │ Getrocknete Tomate

*Wild garlic soup*

*Olive │ dried tomato*

Tagessuppe € 8,00

*Soup of the day*

**Zwischengang / Intermediate Course**

Ziegenkäse im Parmaschinken € 17,00

Rotweinfeigen │ Pinienkerne

*Goat cheese wrapped in Parma ham*

*Red wine figs │ pine nuts*

Geschmorter Sellerie € 16,00

Bärlauchsauce │ Basilikum Crumble│ Trüffel

*Braised celery*

*Wild garlic sauce │ basil crumble │ truffles*

**Hauptgang / Main Course**

Makrelenfilet € 26,50

Cous Cous │ Kalmata Oliven │ Fetakäse

*Mackerel fillet*

*Cous cous │ Kalmata olives │ Feta cheese*

Bodden Zander € 27,00

Kartoffelpüree │ Speck-Schmorgurken │ Kürbiskern

*Bodden zander*

*Potato │ stewed cucumbers with bacon │ pumpkin seed*

Krosser Schweinebauch vom Wollschwein € 28,00

Zweierlei von der Zwiebel │ Krautsalat │ Ingwer-Schalottensauce

*Crispy pork belly from woolly pig*

*Two types of onion │ coleslaw │ ginger shallot sauce*

Perlhuhnbrust € 27,50

Rösti │ Saure Süßkartoffelcreme │ Romanesco │ Morcheln

*Guinea fowl breast*

*Rösti │ sour sweet potato cream │ romanesco │ morels*

Kalbsschnitzel € 28,00

Kartoffel-Radieschen Salat │ Preiselbeeren │ Zitrone │ Gurkensalat

*Veal schnitzel*

*Potato radish salad │ cranberries │ lemon │ cucumber salad*

Flammkuchen € 16,50

Zwiebel │ Tomate │ Rucola │ Honig

*Tarte Flambée*

*Onion │ tomato │ arugula │ honey*

Fettuccine Gorgonzola € 19,00

Spinat │ Birne │ Walnuss

*Fettucine Gorgonzola*

*Spinach │ pear │ walnut*

Basilikum Risotto € 18,50

Limonen-Saitlinge │ Porree │ Distel Öl │vegan

*Vegan basil risotto*

*King oyster mushrooms with lime │ leeks │ thistle oil*

**Dessert**

Nougat Creme Brulee € 10,00

Hafercrumble │ Zitronensorbet

*Nougat Creme Brulee*

*Oat crumble │ lemon sorbet*

Biskuit-Törtchen € 11,50

Pralinencreme │ Waldbeeren │ Cerealien

*Sponge cake*

*Praline cream │ wild berries │ cereals*