



EMPFEHLUNGEN AUS DER HAND-WERKS-KAMMER NOVEMBER 2021

VORSPEISEN/STARTERS PORTION | €

WARMES GRAUBROT VOM HEIDINGER.	
SALZBUTTER – OLIVENÖL – MEERSALZ	7,00
Pan roasted brown bread salted butter olive oil sea salt	
GRÜNE SOBE RAHMSÜPPCHEN.	8,00
BRIOCHECROÛTONS – WACHTELEI	
Frankfurt green herbs cream soup brioche croutons quail's egg	
ACKERSALATE VOM WEBER.	14,00
KARTOFFELDRESSING – MEERRETTICH – RAUCHENTENBRUST	
Mixed Weber's lettuce potato dressing horseradish smoked duck breast	

HAUPTSPEISEN/MAIN DISHES PORTION | €

GEBACKENER FENCHEL.	15,00
ZIEGENKÄSE – HONIG – BRUNNENKRESSE – KRÄUTERPANKO	
Oven roasted fennel goat's cheese honey water cress bread crumbs	
SOUS VIDE KALBSFILET.	31,00
ROSENKOHL – PASTINAKE – APFELWEINJUS	
sous vide veal filet Brussel sprouts parsnip apple wine sauce	
GESCHMORTE LAMMHAXE.	25,00
KARTOFFELPÜRÉE – WURZELGEMÜSE – SCHMORSOBE	
Braised lamb shank mashed potatoes root vegetables red wine sauce	
FRANKFURTER BLUTWURSTSTULLE.	15,00
BAUERNBROT – RÖSTZWIEBELN – APFELKOMPOTT – SAUERRAHM	
Blood sausage sandwich farmers bread roasted onions apple sauce sour cream	

NACHSPEISEN/DESSERT PORTION | €

WARMER APFELKUCHEN.	8,00
HASELNUSS - APFELWEIN	
Warm apple pie hazelnut apple cider	
WINTER TIRAMISU.	7,00
BISKUIT – APRIKOSE – ZIMT – SAUERRAHM	
Winter tiramisu biscuit apricot cinnamon sour cream	