



**SPEISEKARTE DER HAND-WERKS-KAMMER
APRIL 2024**

VORSPEISEN/STARTERS

PORTION | €

KARTOFFEL-PASTINAKENSÜPPCHEN.

7,50

GERÖSTETER BLUMENKOHL – ESTRAGONÖL

potato and parsnip soup | roasted cauliflower | tarragon oil

HAUPTSPEISEN/MAIN DISHES

PORTION | €

GEZUPFTE ACKERSALATE VOM WEBER.

14,50

GRÜNER SPARGEL – KNOBLAUCHCROÛTONS

ZARTWEIZEN & RHABARBERDRESSING

plucked garden salads | green asparagus | garlic croûtons | cooked whole wheat
rhubarb dressing

FRANKFURTER CHEESE STEAK SANDWICH.

23,00

RINDERHÜFTE – ZWIEBELMARMELADE – ROTER COESLAW – TRÜFFELMAYO

BRENNNESSELKÄSE – SALT & VINEGAR-KESSELCHIPS

frankfurt cheese steak sandwich | onion jam | red coleslaw | truffled mayo
creamy herb cheese – salt and vinegar kettle crisps

ROTE TAGLIARINI ALL'ARRABBIATA.

14,50

CHILLI – KAPERN – OLIVEN – PECORINO ROMANO & TOMATENSUGO

red pasta all'arrabbiata | chilli peppers | olives | pecorino romano | tomato sugo

NACHSPEISEN/DESSERT

PORTION | €

HAUSGEMACHTE RHABARBERTARTE.

8,00

KOMPOTT – VANILLECRÈME – MANDELKROKANT

homemade rhubarb tarte | vanilla cream | almond brittle