



SPEISEKARTE DER HAND-WERKS-KAMMER

VORSPEISEN/STARTERS

PORTION | €

VEGANES KARTOFFEL-KÜRBISSÜPPCHEN.

8,50

BRIOCHECROÛTONS – KOKOSMILCH – DELHI CURRY

vegan potato and pumpkin soup

brioche croutons, coconut milk and authentic delhi curry

HAUPTSPEISEN/MAIN DISHES

PORTION | €

MARINIERTE ACKERSALATE VOM WEBER AUS RODGAU.

14,50

CREMIGER BURRATA – EINGEMACHTES STEINOBST

GERÖSTETE KERNE & WALNUSSDRESSING

weber's plucked field salads

creamy Italian burrata cheese, stone fruit compote

roasted seeds and creamy walnut dressing

EIKES ZART GESCHMORTES LAMMGULASCH.

24,50

TROCKENPFLAUME – ORIENTALISCHE GEWÜRZE

HARTKÄSEPOLENTA & GERÖSTETE PINIENKERNE

eike's tender braised lamb goulash

dried plum, oriental spices, cheesy polenta and toasted pine nuts

MIT KÜRBIIS UND RICOTTA GEFÜLLTE EIERPASTA.

15,50

KÜRBISSKERNÖL – GERÖSTETE KÜRBISSKERNE

PECORINO ROMANO – KÜRBISSAUCE

pumpkin and ricotta stuffed egg pasta

pumpkin seed oil, roasted pumpkin seeds

pecorino romano and pumpkin sauce

NACHSPEISEN/DESSERT

PORTION | €

ITALIENISCHER EISTRÜFFEL.

8,00

KAFFEE- UND VANILLEEIS – MARINIERTE WALDFRÜCHTE

italian iced truffle

coffee and vanilla ice cream served with marinated wild berries