



SPEISEKARTE DER HAND-WERKS-KAMMER

VORSPEISEN/STARTERS

PORTION | €

VEGANES KÜRBISSÜPPCHEN.

8,50

KOKOSMILCH, DELHI CURRY UND BRIOCHECROÛTONS

vegan pumpkin soup

coconut milk, authentic delhi curry and brioche croutons

HAUPTSPEISEN/MAIN DISHES

PORTION | €

MARINIERTER ACKERSALATE VOM WEBER AUS RODGAU.

13,50

GEKOCHTE ROTE BETE, EINGELEGT MANDARINEN, MARINIERTER SCHAFSKÄSE,
GERÖSTETE KÜRBISKERNE UND KARTOFFEL-RAHMDRESSING

weber's plucked field salads

steamed beetroot, sweet mandarins, marinated sheep's cheese,
toasted pumpkin seeds and house made potato cream dressing

KREOLISCH INSPIRIERTES HÄHNCHENCURRY.

18,00

OKRASCHOTE, KOKOSMILCH,

KICHERERBSEN UND SÜBKARTOFFELN

creole-inspired chicken curry

okra, coconut milk, chickpea and sweet potato

SÜBKARTOFFELGNOCCHI IN SALBEIBUTTER.

12,50

PECORINO ROMANO, SCHMORTOMATE UND PINIENKERNE

sweet potato gnocchi with sage and butter

pecorino romano cheese, roasted cherry tomato
and toasted pine nuts

NACHSPEISEN/DESSERT

PORTION | €

VEGANE BELGISCHE SCHOKOLADENMOUSSE.

6,50

MANDELKROKANT UND EINGEMACHTE WALDBEEREN

house made vegan Belgian chocolate mousse

almond brittle and marinated berries