



SPEISEKARTE DER HAND-WERKS-KAMMER MENU

VORSPEISEN/STARTERS

PORTION | €

VEGANES KÜRBISÜPPCHEN.

8,50

KOKOSMILCH, DELHI CURRY UND BRIOCHECROÛTONS

vegan potato and pumpkin soup

coconut milk, authentic delhi curry and brioche croutons

HAUPTSPEISEN/MAIN DISHES

PORTION | €

MARINIERTER ACKERSALAT VOM WEBER AUS RODGAU.

13,50

GEKOCHTE ROTE BETE, EINGELEGTEN MANDARINEN, MARINIERTE 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 SÜßKARTOFFELN

creole-inspired chicken curry

okra, coconut milk, chickpea and sweet potato

SÜßKARTOFFELGNOCCHI 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