Speisekammer

frankfurt
+49 69 573888

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Handkäse mit Musik VEGETARISCH **5,50 €**
Sauermilchkäse mit Essig, Öl Kümmel und Bauernbrot

Tatar vom Räucherlachs **16,90 €**
Geschnittener Räucherlachs angemacht mit Zwiebeln, Dill Olivenöl und Zitrone. Dazu reichen wir hausgemachte Kartoffelpuffer und Dillrahm

Carpaccio vom Rind **18,50 €**
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Parmesan und Salat

Carpaccio von der Roten Bete VEGETARISCH **14,90 €**
dazu Schafskäse, Walnüsse und Salat

Tatar vom Rind **21,90 €**
gewolftes Rindfleisch, dazu Eigelb, Senf, Kapern, Zwiebeln, Gurken und Sardellen

WARME VORSPEISEN

Gambas al Ajillo **16,90 €**
Garnelen in Knoblauch, Kräutern und Chilis mitBaguette

Devils Surf & Turf **17,90 €**
Garnelen und argentinisches Rindfleisch in Knoblauch und Chilis mit Baguette

Elsässer Flammkuchen **12,90 €**
mit Speck, Zwiebeln und Schmand

Flammkuchen mit Ziegenkäse VEGETARISCH **12,90 €**
mit roten Zwiebeln, Walnüssen, Schmand und Honig

Consommé vom Rind **9,90 €**
mit Einlage vom Tafelspitz und Wurzelgemüse

KNACKIGE SALATE

Frischer Salat der Saison — 6,90 €
mit Tomaten und Gurken als Beilgensalat

Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse VEGETARISCH — 16,50 €
Salat der Saison mit Balsamico-Dressing und karamellisiertem Ziegenkäse

Wildkräutersalat — 8,90 €
mit Balsamico-Dressing und Kernen

HAUPTSPEISEN

Zwei kleine Kalbschnitzel — 31,50 €
mit Frankfurter grüner Sauce dazu Bratkartoffeln

Cordon Bleu vom Kalb — 30,90 €
mit Schinken und Käse gefüllt Pommes frites

Original Wiener Schnitzel — 28,90 €
Zwei kleine Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Kalbsgeschnetzeltes — 27,90 €
in hausgemachter Frankfurter Senfsauce mit Champignons, dazu hausgemachte Butterspätzle

Hacksteak vom Kalb — 19,90 €
mit Schmorzwiebeln, Bratensoße und Bratkartoffeln

Tafelspitz vom Rind — 24,90 €
mit Bratkartoffeln und Frankfurter Grüne Sauce

Argentinisches Rumpsteak — 29,90 €
mit Zwiebeln oder hausgemachter Kräuterbutter Bratkartoffeln

FÜR VEGETARIER

Vegane Pasta mit Gemüse der Saison VEGAN — 18,90 €

Hausgemachte Kartoffelpuffer VEGETARISCH — 21,90 €
mit gebratenen Pilzen und Dillschmand

Frankfurter Grüne Sauce VEGETARISCH — 15,90 €
7 Frankfurter Kräuter aus Oberrad mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Kalbsschnitzel 11,90 €
mit Pommes

Hausgemachte Kartoffelpuffer 8,90 €
mit Apfelmus

Hausgemachte Butterspätzle VEGETARISCH 7,90 €
mit Rahmsauce

DESSERTS

Coupe Dänemark VEGETARISCH 9,50 €
Vanilleeis mit heißer Schokosauce

Hausgemachte Schokotarte VEGETARISCH 9,50 €
mit Vanillesauce und Fruchtdekor

Crème brûlée VEGETARISCH 9,50 €
mit Vanilleeis

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Gebratenes Zanderfilet — **36,90 €**
mit Salbeibutter, Blattspinat und Salzkartoffeln

Medaillon vom Rinderfilet — **42,90 €**
auf Blattspinat und hausgemachten Kartoffelrösti, dazu Rotweinsauce

Weinbergschnecken „Speisekammer“ — **12,00 €**
in Kräuterbutter 6 Stück oder 12 Stück

Duroc-Schweinefilet — **32,00 €**
in Steinpilzrahmsauce vom Biohof May in der Bayrischen Rhön, dazu Kroketten

Kalbsfrikadelle & Bratwurst vom Duroc Bio-Schwein — **21,90 €**
auf Kürbispüree, mit Kartoffelstroh und Bratensauce

Kürbissuppe — **9,50 €**
mit Kokosmilch, dazu Kürbiskerne und steirisches Kürbiskernöl

Bunter Salat mit karamellisiertem Kürbis — **12,50 €**
mit Thymian & Honig verfeinert, dazu Aceto-Balsamico-Dressing

Flammkuchen mit Kürbis VEGETARISCH — **12,90 €**
dazu rote Zwiebeln, Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Honig

Handegemachte Kürbis-Tortelli VEGETARISCH — **14,90 €**
mit Kürbissauce, Kürbiskernen und Kürbiskernöl. Als Vorspeise oder Zwischengang / Als Hauptgang