

# Restaurant Speicher52

[mittags & abends]

## DICKES & DÜNNES

Speichersalat 6.5  
Eisbergsalat | Kräuterdressing | Katenschinken  
Ahornsirup

Nordseekrabben 9.5  
Roggenbrotwürfel | Gurken Schmand

Carpaccio 11.5  
Kräutermantel mit Orangensenf Frühlingslauch-Zitrussalat

Zuckerschotensuppe 6.0  
Minz Chutney | Brioche

Gratinierter Ziegenkäse 8.5  
Kräutersalat | geräucherte Kartoffeln | Brotcroutons

Nizza Salat 13.5  
Marinierter Thunfisch | Drei Pfeffersorten | Blattsalate  
Kartoffeln | Tomaten

Fischsoljanka 8.5  
Safran Fischsud | geräucherte Forelle | Butterfisch |  
Lachs Gemüse

Speicher Variation 11.5  
Zuckerschotensuppe | Nordseekrabben | Carpaccio

## GANZES

Lasagne 9.5  
Rosmarin-Thymian Polenta | Mediterranes Gemüse |  
Tomaten-Oliven Ragout

Pannfisch 16.0  
zwei gebratene Fischfilets | Dijon-Senf Sauce |  
Röstkartoffeln

Risotto 8.5  
Rotweinschalotten | Zwiebeln | Grana Padano

Onglet 17.5  
Bestes Stück vom Rind | Schokoladen-Balsamicojus |  
Kartoffelpüree | Vanille Karotten

### Grillplatte SEVEN SEASONS – SIEBEN GEWÜRZE 25.5

Maispoulardenbrust | Schweinfilet | Rinderfilet | Riesengarnele | Mediterranes Gemüse | Neue Kartoffeln

## ERDE

Schweinefilet auf Zitronengras gegrillt 19.0  
Süß-Saure Sauce | Blattsalate

Maispoulardenbrust gebacken 19.0  
Chai sauce | Blattsalate

Deichlammkarree rosa gebraten 22.5  
Rotweinschalotten | Blattsalate

180 g Rinderfilet vom Ochsen 24.0  
Kräutersteakbutter | Blattsalate

250 g Rib Eye Steak 25.0  
Whiskey Sauce | Blattsalate

## WASSER

Lachsfilet mit Korianderkruste 16.5  
Blattspinat

Steinbeisser gegrillt 17.0  
Zitronenpfeffer | Blattspinat

St.Peterfisch gedünstet 21.0  
Vermouth Sauce | Blattspinat

**Catch of the week 18.0**  
**Fangfrischer Fisch nach Ihren Wünschen zubereitet**  
**Gegrillt - Gedünstet - Gebraten**

## DRUNTER & DRÜBER 3.0

Kleiner Salat | Blattspinat | Gegrilltes Gemüse | Vanille Karotten | Rotwein Schalotten  
Kartoffelpüree | Zwiebel-Röstkartoffeln | Ofenkartoffel mit Sour Cream | Pommes frites | Duftreis  
Steak-Kräuterbutter | Süß-Saure Sauce | Djionsenf-Fischsauce | Vermouth Sauce | Chai-Sauce | Whiskey Sauce

## GEWÜRZ MENÜ DES MONATS

Monatlich wechselndes Drei Gänge Menü  
passend zum aktuellen Gewürz des Monats mit zwei Hauptgerichten zur Wahl

EUR 30 pro Person