

SPEISEN

ANFANG

Romana Salat/ Erbsencreme/ Röstbrot ^{a g}	8,50 €
Rote Bete Apfel Salat/ Kartoffel-Kräuter-Schmand/ Blumenkohl/ Passionsfrucht/ Kräuter-Hafer/ Serrano- Schinken ^{g a 2 3}	9,50 €
Grüne Erbsensuppe/ Rote Bete/ Sprossen ^g	8,00 €

KIDS

Pasta / Tomatensauce / Reibekäse ^{a g}	5,50 €
Fritten / Ketchup / Mayo ^{c m 2 1 4}	5,00 €
Pizza/ Margherita ^{a g}	7,50 €

FOOD>>>>FAST

Sandwich/ Elias Boulanger Brot/ Crunchy Chicken/ Zitrus-Mayo/ Romana Salat/ gepickelte Zwiebel/ Rhabarber-Apfel-Chutney ^{a c m g 1 2}	15,50 €
Dicke Fritte/ 3er Dip ^{c m}	9,50 €

VON HIER BIS WOLFSBURG

VW-Currywurst/ Fruchtige Sauce/ Dicke Fritten/ Romana Salat/ Zitrus Vinaigrette ^{m 2 3 4 8}	13,50 €
Fleischerei Creutz Wurst/ Tomaten-Curry-Marmelade / gepickelte Zwiebel/ Zitrus-Senf-Mayo / Kartoffelwaffel ^{a c m 2 3 4 8}	15,60 €

SPEISEN

HAUPTSACHE

Königsberger Klops/ Kapernsauce/ Rote Bete/ Kartoffel-Püree/ Zitrone ^{a c g m}	17,90 €
Risotto Daily Choice/ Parmesan ^g	14,90 €
Speisewerk Backfisch/ Sauce Tatar/ Ei/ Gurke/ Drillinge/ Kräuter-Vinaigrette ^{a c d m}	23,00 €
Krautnudel/ Mett/ Jus/ Béchamel ^{a g c 2 3}	13,90 €

SÜSSKRAM

Crème Brûlée -Daily Choice- ^{c g}	5,00 €
Kalter Hund ^a	3,90 €
Grießbrei / Nussbutter / Apfel ^{a g}	7,90 €
Eierschecke ^{a g c}	4,90 €

HEY!

Im Speisewerk steht eine junge, kreative Kulinarik im Mittelpunkt - neugierig, mutig und mit dem Anspruch, bewusst den extra Weg zu gehen. Wir kochen mit Haltung, Leidenschaft und dem Wunsch, Genuss neu zu denken.

Unsere Wurzeln liegen in der Region. Ihre Produkte, ihre Identität und ihr Handwerk bilden das Fundament unseres kulinarischen Schaffens. Regionale Zutaten und vertraute Geschmacksbilder dienen uns als Inspiration, die wir modern interpretieren und weiterentwickeln. Gleichzeitig blicken wir über den Tellerrand hinaus.

Internationale Aromen, Techniken und Gewürze bereichern unsere Gerichte und verbinden sich mit regionalen Produkten zu einer weltoffenen, zeitgemäßen Handschrift.

Ein klares Bekenntnis zur Saisonalität prägt unser tägliches Arbeiten. Wir kochen im Rhythmus der Jahreszeiten und bringen bewusst das auf den Teller, was gerade wächst und reift.

Das Speisewerk steht für Regionalität mit Identität, für kreative Offenheit und für eine Esskultur, die Herkunft respektiert und Neues wagt.

SPEISEN

ALLERGENE | ZUSATZSTOFFE

Gluten	a	Sesam	n
Krebstiere	b	Farbstoff	1
Eier	c	Konservierungsstoff	2
Fisch	d	Nitritpökelsalz	3
Erdnüsse	e	Antioxidationsmittel	4
Soja	f	Phosphat	8
Milch	g	Koffein	9
Schalenfrüchte	h	Süßungsmittel	11
Sellerie	i	Schwefeldioxid/ Sulfite	12
Senf	m		