

Menü Künstlerkneipe

Hausgebeitztes Lachsfilet mit Gurkensalat und Honig-Senfsoße
18€

Gebratener Loup de mer auf Kräuter-Risotto mit Kirschtomaten und Weißweinschaum
Zg 26€ Hg 36€

Rinderfilet an Burgundersoße mit Ratatouille und Kartoffelpüree
39€

Dunkles Schokoladenmousse mit Kirschen und Sorbet
14€

**Menü 4-Gang
89€**

Unser Klassiker

Geschmorter Ochsenschwanz in Burgundersoße mit Rotkraut und Serviettenknödel
28€

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mariniert mit Olivenöl und Balsamico dazu Parmesan, Rucola und Kirschtomaten
18€

Gemischter Blattsalat in Hausdressing mit Kirschtomaten und Croutons
8€

mit gebratenen Garnelen
16€

Suppe

Karotten-Ingwer-Kokos-Currysuppe mit Croutons
10€

mit gebratener Garnel
15€

Vegetarisch

Cremiges Kräuter-Risotto mit Kirschtomaten, Parmesan und Weißweinschaum
19€

Gnocchi in Kräuterrahm mit Kirschtomaten und Parmesan
22€

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Rahm-Kraut mit Kartoffelpüree und Weißweinschaum
28€

Hauptgerichte

Kalbsrückensteak in Burgunderrahmsauce
29€

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter
29€

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Zitronen
28€

Rostbraten in Burgundersoße mit geschmelzten Zwiebeln
29€

Rinderfiletgeschneitztes in Dijon-Senf-Soße
32€

Wählen Sie eine Lieblings Beilage:

Pommes frites, Bratkartoffeln, selbstgemachte Spätzle, Serviettenknödel, Kartoffelpüree, grüne Bohnen, Ratatouille, Rahm-Kraut, Rotkraut

Jede weitere Beilage 5€