

Menü Künstlerkneipe

Hausgebrätztes Lachsfilet mit Gurkensalat und Honig-Senfsoße
18€

Gebratener Loup de mer auf
Bärlauch-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€

Vorspeisen

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

Gemischte Blattsalate in Hausdressing mit Kirschtomaten und Croutons
8€
mit gebratenen Garnelen
17€

Suppe

Bärlauch Cremesuppe mit Croutons
10€
mit gebratener Garnel
16€

Vegetarisch

Cremiges Bärlauch-Risotto mit Kirschtomaten, Parmesan und Weißweinschaum
22€

Gnocchi in Bärlauchrahm mit Kirschtomaten und Parmesan
24€

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Rahm-Kraut mit Kartoffelpüree und Weißweinschaum
29€

Hauptgerichte

Kalbsrückensteak in Burgunderrahmsauce
29€

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter
29€

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Zitronen
28€

Rostbraten in Burgundersauce mit geschmelzten Zwiebeln
29€

Rinderfiletgeschnetzeltes in grüner Pfefferrahmsauce
34€

Wählen Sie eine Lieblings Beilage:

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

Jede weitere Beilage 5€