

# Menü Künstlerkneipe

Hausgebeitztes Lachsfilet mit Spargelsalat  
und Honig-Senfsoße

18€

\*\*\*

Gebratener Loup de mer auf  
Spargel-Risotto und Weißweinsauce  
Zg 26€ Hg 36€

\*\*\*

Rinderfilet an Sauce béarnaise  
mit zweierlei Spargel und Risolée kartoffeln

44€

\*\*\*

Dunkles Schokoladenmousse  
mit marinierten Erdbeeren und Sorbet

14€

## Menü 4-Gang

89€

Portion Durmersheimer Spargel von Gehrer

mit Sauce Hollandaise oder Butter  
dazu Butterkartoffeln oder Kräuterflädle

26€

dazu können Sie wählen

Wacholderschinken

12€

kleines Wiener Schnitzel

16€

gebratene Garnelen

17€

kleines Rumpsteak

18€

## 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

18€

## Suppe

Spargeleremmesuppe mit Croutons

10€

mit gebratener Garnel

16€

## Vegetarisch

Creemiges Spargel-Risotto mit Parmesan und Weißweinsauce

22€

Gnocchi in Kräuterrahm mit Kirschtomaten und Parmesan

22€

## Fisch

Gebackenes Zanderfilet mit lauwarmen Kartoffelsalat und Remouladensauce

26€

## Hauptgerichte

Kalbsrückensteak in Burgunderrahmsauce

29€

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter

29€

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Zitronen

28€

Rostbraten in Burgundersauce mit geschmelzten Zwiebeln

29€

Rinderfilet geschnitzelt in grüner Pfefferrahmsauce

32€

Wählen Sie eine Lieblings Beilage:

Pommes frites, Bratkartoffeln, selbstgemachte Spätzle, Risolée kartoffeln,  
grüne Bohnen, lauwarmen Kartoffelsalat

Jede weitere Beilage 5€