

Menü Künstlerkneipe

Hausgebratener Lachs
mit Rote Beete Salat und Meerrettichschmand
19€

Gebratener Loup de mer auf
Kürbis-Risotto
Zg 26€ Hg 38€

Rinderfilet an Waldpilzragout mit Kartoffelpüree
und Romanesco
46€

Dunkles Schokoladenmousse
mit warmen Zimt-Kirschen
15€

Menü 4-Gang
89€

Unser Klassiker

Geschmorte Ochsennäckle
mit Rotkraut und Serviettenknödel
29€

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mariniert mit Olivenöl und
Balsamico dazu Parmesan, Rucola und Kirschtomaten
19€

Gemischte Blattsalate in Hausdressing mit
Kirschtomaten und Croutons
9€

mit gebratenen Garnelen
18€

mit gebratenen Roastbeefstreifen
18€

Suppe

Kürbis Cremesuppe mit Kernöl und Croutons
11€

Vegetarisch

Cremiges Kürbis-Risotto mit Parmesan
22€

Waldpilzragout mit Serviettenknödel
25€

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Rahm-Kraut und Kartoffelpüree
29€

Hauptgerichte

Kalbsrückensteak in Burgunderrahmsauce
32€

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter
32€

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Zitronen
29€

Rostbraten in Burgundersauce mit geschmelzten Zwiebeln
32€

Rinderfiletgeschnetzeltes mit Waldpilzragout
37€

Wählen Sie eine Lieblings Beilage:

Pommes frites, Bratkartoffeln, selbstgemachte Spätzle, Kartoffelpüree,
Rotkraut, Rahm-Kraut, Romanesco, Serviettenknödel
Jede weitere Beilage 6€