

# Menü Künstlerkneipe

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich Schmand  
und kleinem Feldsalat  
20€

\*\*\*

Gebrautes Zanderfilet mit Rahm-Kraut  
und Kartoffelpüree  
Zg 24€ Hg 29€

\*\*\*

Kalbsrücken mit Waldpilzragout  
und gebratenem Serviettenknödel  
42€

\*\*\*

Dunkles Schokoladenmousse  
mit warmen Zimt-Kirschen und Sorbet  
15€

**Menü 4-Gang  
89€**

## Unsere Klassiker

Carpaccio vom Rinderfilet mariniert mit Olivenöl und  
Balsamico dazu Parmesan, Rucola und Kirschtomaten  
20€

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes  
32€

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone  
dazu Bratkartoffeln  
29€

Rostbraten in Burgundersoße mit geschmelzten Zwiebeln und  
selbstgemachten Spätzle  
32€

Vanilleeis mit Sahne und heißen Zimtkirschen  
9€

# Gänsemenu

Feldsalat in Kürbiskernöldressing mit Kirschtomaten  
und Croutons dazu Schwarzwälder Schinkenspeck Chips  
16€

\*\*\*

Maronenermesuppe mit Croutons und Kirschwasser  
12€

\*\*\*

Geschmorte Gänsekule mit Orangensoße und glacierten Maronen  
dazu Kartoffelkloß und Rotkraut  
42€

\*\*\*

Crème Brûlée mit Zwetschgen und Sauerrahm  
12€

**Menü 4-Gang  
76€**

## Vegetarisches Menü

Feldsalat in Kürbiskernöldressing mit  
Kirschtomaten und Croutons  
14€

\*\*\*

Kürbis Cremesuppe mit Kernöl und Croutons  
12€

\*\*\*

Waldpilzragout mit gebratenem Serviettenknödel  
25€

\*\*\*

Auswahl an hausgemachten Sorbets  
9€

**Menü 4-Gang  
58€**

Gerne können Sie unsere Menüs kombinieren oder die Gänge einzeln bestellen