

Menü Künstlerkneipe

Hausgebratztes Lachsfilet mit Honig-Senf-Soße
und Feldsalat in Kürbiskernöl Dressing mit
Kirschtomaten und Croutons

Gebratener Loup de mer auf Waldpilzrisotto

Rosa gebratenes Roastbeef an
Grüner Pfeffersoße mit glacierten Karotten
und Kartoffel-Selleriepurée

Lebkuchenmousse an Zimtkirschen
mit Portwein-Butter-Eis

Menü 3-Gang 69€

Menü 4-Gang 89€

Gerne können Sie die Menüs kombinieren



Wild Menü

Feldsalat in Kürbiskernöl Dressing mit Kirschtomaten und
Croutons dazu getrockneter Schwarzwälder Schinken-Speck

Maronenerèmesuppe mit Croutons und Kirschwasser

Hirschgulasch mit Rotkraut und
Preiselbèeren dazu Serviettenknödel

Lebkuchenmousse an Zimtkirschen
mit Portwein-Butter-Eis

Menü 3-Gang 64€

Menü 4-Gang 76€

Vegetarisches Menü

Feldsalat in Kürbiskernöl Dressing mit
Kirschtomaten und Croutons

Kürbiserèmesuppe mit Kernöl und Croutons

Waldpilzragout mit gebratenem Serviettenknödel

Auswahl an hausgemachten Sorbets

Menü 3-Gang 46€

Menü 4-Gang 58€

