

Menü Künstlerkneipe

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße
und kleinem Feldsalat
20€

Gebratener Loup de mer auf Veneger Risotto
und Weißweinsauce
Zg 26€ Hg 38€

Kalbsrücken mit Cognacrahm und glacierten Karotten
dazu Kartoffelpüree
38€

Dunkles Schokoladenmousse
mit warmen Sauerkirschen und Sorbet
15€

**Menü 4-Gang
89€**

Unsere Klassiker

Carpaccio vom Rinderfilet mariniert mit Olivenöl und
Balsamico dazu Parmesan, Rucola und Kirschtomaten
21€

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes
33€

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone
dazu Bratkartoffeln
31€

Rostbraten in Burgundersauce mit geschmelzten Zwiebeln und
selbstgemachten Spätzle
33€

Gebratenes Zanderfilet mit Rahm-Kraut
und Kartoffelpüree
29€



Menü Rustikal

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

Badische Schnitzensuppe mit Croutons
15€

Geschmorte Rinderroulade
mit Kartoffelpüree und Rotkraut
27€

Crème Brûlée mit Zwetschgen und Sauerrahmzis
13€

**Menü 4-Gang
64€**

Vegetarisches Menü

Feldsalat in Kürbiskernöldressing mit
Kirschtomaten und Croutons
14€

Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Croutons
12€

Gnocchi in Kräuterrahm mit Kirschtomaten und Parmesan
24€

Auswahl an hausgemachten Sorbets
10€

**Menü 4-Gang
56€**

Gerne können Sie unsere Menüs kombinieren oder die Gänge einzeln bestellen

