

Menü Künstlerkneipe

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße
und kleine gemischte Blattsalate
20€

Gebratener Loup de mer auf Venere Risotto
und Weißweinsoße
Zg 26€ Hg 38€

Kalbsfilet mit Kartoffelpüree und Romanesco in Cognacrahm
44€

Dunkles Schokoladenmousse
mit warmen Kirschen und Sorbet
15€

**Menü 4-Gang
89€**

Unsere Klassiker

Bärlauch Maultaschen in Zwiebelsoße mit Bratkartoffeln
22€

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes
33€

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone
dazu Bratkartoffeln
31€

Rostbraten in Burgundersoße mit geschmelzten Zwiebeln und
selbstgemachten Spätzle
33€

Kalbsfiletgeschnetzeltes in Cognacrahm
und selbstgemachten Spätzle
38€

Gebratenes Zanderfilet auf Rahm-Kraut
mit Kartoffelpüree und Weißweinsoße
30€

Menü

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

Bärlauch Cremesuppe mit Croutons und gebratener Garnelz
15€

Gefüllte Maispoulardenbrust mit gebratenen Polenta Talern und
Pak Choi in Cognacrahm
38€

Crème Brûlée mit Zwetschge und Sauerrahm
13€

**Menü 4-Gang
74€**

Vegetarisches Menü

Gemischte Blattsalate in Hausdressing mit Kirschtomaten und
Croutons dazu gratinierter Ziegenkäse
15€

Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Croutons
12€

Gnocchi in Bärlauch Rahm mit Kirschtomaten und Parmesan
24€

Auswahl an hausgemachten Sorbets
10€

**Menü 4-Gang
58€**

Gerne können Sie unsere Menüs kombinieren oder die Gänge einzeln bestellen