

Menü Künstlerkneipe

Menü

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

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

Lammkarree auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
44€

Dunkles Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren 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€

Gebratenes Zanderfilet mit zweierlei Spargel und Sauce Hollandaise dazu Butterkartoffeln
38€

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße und Spargelsalat
20€

Bärlauch Cremesuppe mit Croutons und gebratener Garnelz
15€

Kalbsrücken mit zweierlei Spargel und Sauce Bernaise dazu Butterkartoffeln
44€

Creme Brûlée mit marinierten Erdbeeren und Sauerrahmzis
13€

**Menü 4-Gang
78€**

Vegetarisches Menü

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

Spargel-Cremesuppe mit Einlage und 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