

Menü Künstlerkneipe

Hausgebeizter Lachs
mit Gurkensalat und Honig-Senf-Soße dazu Rösti
22€

Kokos-Curry-Zitronengrassuppe
mit gebackener Garnelle
15€

Rinderfilet auf Cognac-Rahmsoße mit
Kartoffelpüree und Romanesco
48€

Dunkles Schokoladenmousse
mit Brombeeren und Sorbet
15€

Menü 4-Gang

89€

Pfifferlings Menü

Gemischte Blattsalate in Hausdressing mit
Kirschtomaten und Croutons dazu gebratene Pfifferlinge
18€

Pfifferling Cremesuppe mit Croutons
10€

Gebratener Loup de mer auf
Pfifferling-Risotto und Weißweinsauce
38€

oder

Gefüllte Maispoularde mit Pfifferling Rahm und Kartoffelpüree
38€

Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren und Sauerrahmzies
15€

Menü

78€

Vorspeisen

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

Gemischte Blattsalate in Hausdressing mit
Kirschtomaten und Croutons
8€

mit gebratenen Garnelen
18€

Vegetarisch

Cremiges Pfifferling-Risotto mit Parmesan
22€

Gnocchi in Kräuterrahm mit Kirschtomaten und Parmesan
19€

Käserahmspätzle mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Beilagensalat
14€

Fisch

Gebackenes Zanderfilet mit lauwarmen Kartoffelsalat
und Remouladensauce
26€

Klassiker

Rinderfiletgeschnetzeltes in Cognac-Rahmsoße
mit selbstgemachten Spätzle
38€

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter
und Pommes
34€

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und
Bratkartoffeln
32€

Rostbraten in Burgundersauce mit geschmelzten Zwiebeln
und selbstgemachten Spätzle
34€

Fleischkuehle mit geschmelzten Zwiebeln in Burgundersauce
mit lauwarmen Kartoffelsalat
18€

Gerne können Sie die Menüs kombinieren und die Beilagen wechseln