

Menü Künstlerkneipe

Hausgebrätztes Lachsfilet mit Honig-Senf-Soße
und gemischte Blattsalate in Hausdressing mit
Kirschtomaten und Croutons dazu Rösti
22€

Gebratener Loup de mer auf Bärlauch Risotto und Weißweinsauce
Zg 28€ HG 38€

Gefüllte Maishähnchenbrust mit Cognacrahm
und glacierten Karotten dazu Kartoffelpüree
32€

Mousse von dunkler Schokolade
mit Kirschen und Sorbet
13€

Menü 4-Gang 89€

Menü Vegetarisch

Gemischte Blattsalate in Hausdressing mit
Kirschtomaten und Croutons
8€

Tomaten-Cremesuppe mit Croutons und Gin
10€

Pochiertes Ei auf Baby-Blattspinat und Kartoffelpüree mit Weißweinsauce
22€

Auswahl an hausgemachten Sorbets
8€

Menü 4-Gang 46€

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mariniert mit Olivenöl und
Balsamico dazu Parmesan, Rucola und Kirschtomaten
22€

Gemischte Blattsalate in Hausdressing mit Kirschtomaten
und Croutons dazu gebratene Garnelen oder Bärlauch Maultaschen
16€

Suppe

Bärlauch Cremesuppe mit Croutons und gebratene Garnelen
14€

Vegetarisch

Cremiges Bärlauch-Risotto mit Parmesan und Weißweinsauce
18€

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Baby-Blattspinat
mit Kartoffelpüree und Weißweinsauce
29€

Klassiker

Bärlauch Maultaschen mit Zwiebelsoße
18€

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter
32€

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Zitronen
29€

Rostbraten in Burgundersauce mit geschmelzten Zwiebeln
32€

Rinder Tafelspitz in Meerrettichsoße
26€

Wählen Sie eine Lieblings Beilage

Bratkartoffel, Kartoffelpüree, Pommes, Selbstgemachte Spätzle,
Glacierte Karotten, Baby-Blattspinat, Bärlauch-Risotto

Beilage extra 6€