

Menü Künstlerkneipe

Hausgebrätetes Lachsfilet mit Honig-Senf-Soße
und Spargelsalat dazu Rösti
22€

Gebratener Loup de mer auf Spargel-Risotto und Weißweinsauce
Zg 28€ HG 39€

Geschmorte Lammkeule in Rosmarinsauce mit zweierlei
Spargelragout und gebratenen Bärlauch-Gnocchi
38€

Mousse von dunkler Schokolade
mit Rhabarber und Sorbet
15€

Menü 89€

Portion Durmersheimer Spargel

vom Spargelhof Gehrer

mit Sauce Hollandaise oder Butter dazu
Kräuterflädle oder Butterkartoffeln
28€

dazu können Sie wählen

Wacholderschinken
12€

kleines Wiener Schnitzel
16€

gebratene Garnelen
18€

kleines Rumpsteak
20€

Vorspeisen

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

Gemischter Blattsalat in Hausdressing mit
Kirschtomaten und Croutons
8€
dazu gebratene Garnelen
16€

Suppe

Bärlauch Cremesuppe mit Croutons und gebratene Garnelen
14€

Spargelcremesuppe mit Einlage und Croutons
10€

Vegetarisch

Cremiges Spargel-Risotto mit Parmesan und Weißweinsauce
19€

Gnocchi in Bärlauch Rahm mit Spargel und Parmesan
22€

Fisch

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

Klassiker

Bärlauch Maultaschen mit Zwiebelsauce
18€

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter
33€

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Zitronen
32€

Rostbraten in Burgundersauce mit geschmelzten Zwiebeln
33€

Wählen Sie eine Lieblings Beilage

Bratkartoffel, Kartoffelpüree, Pommes, Selbstgemachte Spätzle,
Butterkartoffeln, Baby-Blattspinat

Beilage extra 6€