

# Menü Künstlerkneipe

Carpaccio - Rinderfilet - Olivenöl - Balsamico - Avocado - Wasabi -  
gebackene Garnelle 26

\*\*\*

Hilbutt - Wildfang - Thymian-Risotto - grüner Spargel 28 - 44

\*\*\*

Rinderfilet - Baby-Blattspinat - gefüllte Kartoffel-Ricotta-Trüffel- Ravioli  
Portweinjus 48

\*\*\*

Dessertvariation „Künstlerkneipe“ 16

**Menü 99**

## Menü Vegetarisch

Wildkräutersalat - Hausdressing - Kirschtomaten - Croutons  
gebackener Ziegenkäse - Mango - Kräuter Dip 22

\*\*\*

Karotten-Ingwer-Cremesuppe - Croutons 10

\*\*\*

Gnocchi - Baby-Blattspinat - Kirschtomaten - Pecorino 24

\*\*\*

Auswahl an hausgemachten Sorbets 10

**Menü 64**

gerne können Sie die Beilagen tauschen und Gänge kombinieren



# Menü Fluss und Meer

Hausgebrizter Lachs - Honig-Senf-Soße - Wildkräutersalat 24

\*\*\*

Curry-Kokos-Zitronengrassuppe - gebackene Garnelle 16

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet - Baby-Blattspinat - Kartoffelpüree 34

\*\*\*

Crème Brûlée - Zwetschge - Sauerrahmreis 12

**Menü 84**

## Vorspeisen

Wildkräutersalat - Hausdressing - Kirschtomaten - Croutons 14  
dazu gebratene Garnellen - Mango - Kräuter Dip 22

## Vegetarisch

Pilzragout - gebratener Serviettenknödel - Gremolata 22

Thymian-Risotto - grüner Spargel 22

## Hauptgericht

Rindergeschnetzeltes - Pilzragout - selbstgemachte Spätzle 38

Barberig Entenbrust - Orangensoße - Rotkraut - Serviettenknödel 38

Zwiebelrostbraten - selbstgemachte Spätzle - Rahm-Kraut - Maultasche 36

Rumpsteak - selbstgemachte Kräuterbutter - Pommes 34

„Cordon Bleu“  
Landschwein - Bergkäse - Wacholderschinken - Preiselbeeren - Pommes 24

