

Menü Künstlerkneipe

Wildkräutersalat - Hausdressing - Kirschtomaten
dazu gebratene Garnelen - Mango 24

Heilbutt - Spargel-Risotto - Pecorino 28 - 44

Roastbeef - Spargelragout - Rosmarinkartoffeln - Sc. Bearnaise 44

Zitronentarte - marinierte Erdbeeren - Sorbet 14

Menü 94

Menü Vegetarisch

Wildkräutersalat - Hausdressing - Kirschtomaten - Croutons
gratinierter Ziegenkäse - Mango 22

Spargel-Cremesuppe - Einlage - Croutons 10

Gnocchi - Baby-Blattspinat - Kirschtomaten - Pecorino 24

oder

Portion Spargel - Sc. Hollandaise - Rosmarinkartoffeln 26

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

Spargel-Cremesuppe - Einlage - gebackene Garnel 16

Gebratenes Zanderfilet - Baby-Blattspinat - Kartoffelpüree 34

Crème Brûlée - marinierte Erdbeeren - Sauerrahmeis 12

Menü 84

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate - Hausdressing - Kirschtomaten - Croutons 8

Carpaccio - Rinderfilet - Olivenöl - Balsamico - Wildkräutersalat - Wasabi 24

Vegetarisch

Feine Nudeln - Spargelragout - Gremolata - Pecorino 22

Hauptgericht

Portion Spargel - Sauce Hollandaise oder Sc. Bearnaise - Rosmarinkartoffeln -
Kleines Rumpsteak oder Wiener Schnitzel 44

Zwiebelrostbraten - selbstgemachte Spätzle 34

Rumpsteak - selbstgemachte Kräuterbutter - Pommes 34

Kalbsrückensteak - Baby-Blattspinat - Kartoffelpüree 38