

# Menü Künstlerkneipe

Wildkräutersalat - Hausdressing - Kirschtomaten  
dazu gebratene Garnelen - Mango 24

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet - Baby-Blattspinat - Kartoffelpüree 34

\*\*\*

Rinderfilet- zweierlei Spargel - Rosmarinkartoffeln - So. Bearnaise 48

\*\*\*

Mousse von dunkler Schokolade - marinierte Erdbeeren - Sorbet 15

## Menü 98

### Menü Vegetarisch

Wildkräutersalat - Hausdressing - Kirschtomaten - Croutons  
Burrata -gegrillter grüner Spargel 24

\*\*\*

Spargel-Cremesuppe - Einlage - Croutons 10

\*\*\*

Fünf Nudeln - Spargelragout – Grémolata - Pecorino 22

oder

Portion Spargel - So. 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 Doraden Filet - Spargelragout - Rosmarinkartoffeln 32

\*\*\*

Crème Brûlée - marinierte Erdbeeren - Sauerrahmeis 12

## Menü 84

### Vorspeisen

Gemischte Blattsalate - Hausdressing - Kirschtomaten - Croutons 8

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

### Vegetarisch

Gemischtes Pilzragout - gebratene Serviettenknödel - Grémolata 22

### Hauptgericht

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

Wiener Schnitzel - Preiselbeeren - lauwarmen Kartoffelsalat 32

Zwiebelrostbraten - selbstgemachte Spätzle 34

Rumpsteak - selbstgemachte Kräuterbutter - Pommes 34

Rinderfiletgeschnetzeltes - Pilzragout - selbstgemachte Spätzle 39

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

