

Menü Künstlerkneipe

Carpaccio - Rinderfilet - Olivenöl - Balsamico -
Grana Padano Wildkräuter - Pfifferlinge 26

Heilbutt - Pfifferlingrisotto - Grémolata 44

Rinderfilet - Ratatouille - Rosmarinkartoffeln - Portweinjus 48

„Schwarzwälder Kirsch“
Mille-feuille - Kirsch-Quarkmousse - Kirschen - Sorbet 14

Menü 98

Menü Vegetarisch

Burrata - Ochsenherztomaten - Balsamico - Limonen Öl – Wildkräuter 24

Pfifferling-Cremesuppe - Croutons 12

Feine Nudeln - Pfifferlinge - Kräuterrahm – Grana-Padano 22

oder

Gnocchi - Ratatouille - Grana-Padano 22

Auswahl an hausgemachten Sorbets 10

Menü 64

gerne können Sie die Beilagen tauschen und Gänge kombinieren

Menü Fluss und Meer

Hausgebeizter Lachs - Honig-Senf-Soße - Gurkensalat - Erdnüsse 24

Gazpacho - Basilikum Öl - Grana Padano -
Tomatenerostini - gebratene Garnelen 16

Gebackenes Zanderfilet - Lauwarmer Kartoffelsalat - Remoulade 26

Creme Brûlée - marinierte Erdbeeren - Sauerrahmeis 12

Menü 74

Vorspeisen

Romanasalat „Caesar Art“ - Kirschtomaten - Croutons - Grana Padano -
gebratene Garnelen oder Hähnchenbrustfilet oder Roastbeefstreifen 20

Gemischte Blattsalate - Hausdressing - Kirschtomaten - Croutons 8

Hauptgericht

Wiener Schnitzel - Preiselbeeren - lauwarmer Kartoffelsalat 32

Zwiebelrostbraten - selbstgemachte Spätzle 34

Rumpsteak - selbstgemachte Kräuterbutter - Pommes 34

Rinderfiletgeschmachtet - Pfifferlinge - Kräuterrahm -
selbstgemachte Spätzle 39

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