

Menü Künstlerkneipe

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs
mit Rote Beete Salat und Honig-Senf-Soße dazu Rösti
22€

Gebratener Loup de mer auf Rote Beete Risotto
mit Weißweinsauce
Zg 26€ Hg 38€

Hirschrücken mit Preiselbeer Soße und Rotkraut
dazu gebratener Serviettenknödel
44€

Dunkles Schokoladenmousse
mit Zwetschgen und Sorbet
15€

Menü 4-Gang

89€

Menü Rustikal

Gemischte Blattsalate in Hausdressing mit
Kirschtomaten und Croutons
8€

Zwiebelsuppe mit gratiniertem Toast
10€

Geschmorte Rinderroulade mit Rotkraut und Kartoffelpüree
28€

Crème Brûlée mit Zwetschgen und Sauerrahmzis
13€

Menü

54€

Carpaccio vom Rinderfilet mariniert mit Olivenöl und
Balsamico dazu Parmesan, Rucola und Kirschtomaten
21€

Gemischte Blattsalate in Hausdressing mit
Kirschtomaten und Croutons
8€

mit gebratenen Garnelen
18€

Suppe

Rote Beete-Kokossuppe
10€

mit gebackener Garnel
15€

Vegetarisch

Cremiges Rote Beete-Risotto mit Parmesan
22€

Waldpilzragout mit gebratenem Serviettenknödel
24€

Käserahmspätzle mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Beilagensalat
14€

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Rahm-Kraut mit Kartoffelpüree und Weißweinsauce
29€

Klassiker

Geschmorte Rindertafelspitz in Meerrettichsoße und Bratkartoffeln
dazu Rote Beete Salat
26€

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter
und Pommes
34€

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und
Bratkartoffeln
32€

Rostbraten in Burgundersauce mit geschmelzten Zwiebeln
und selbstgemachten Spätzle
34€