

Menü Künstlerkneipe

Hausgebrühtes Lachsfilet mit Honig-Senf-Soße
und Feldsalat in Kürbiskernöl Dressing mit
Kirschtomaten und Croutons

22€

Gebratener Loup de mer auf Venezianer Risotto
Zg 28€ HG 39€

Kalbsrücken in gemischter Pilzrahmsauce
mit Kartoffelpüree

39€

Mousse von dunkler Schokolade
mit Kirschen und Sorbet

15€

Menü 4-Gang 94€

Unsere Klassiker

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

21€

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

32€

Rostbraten mit geschmelzten Zwiebeln in Burgundersauce
mit selbstgemachten Spätzle

34€

Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter und Pommes

34€

Gebratenes Zanderfilet auf Rahm-Kraut
mit Kartoffelpüree und Weißweinsauce

29€

Gern können Sie die Menüs kombinieren



Menü

Feldsalat in Kürbiskernöl Dressing mit Kirschtomaten
und Croutons dazu gebratener Speck

14€

Badische Schnitzsuppe mit Croutons

15€

Geschmorter Ochsenbäckel mit Rotkraut
und gebratenem Serviettenknödel

29€

Crème brûlée mit Zwetschge und Sauerrahmreis

13€

Menü 4-Gang 68€

Vegetarisches Menü

Feldsalat in Kürbiskernöl Dressing mit
Kirschtomaten und Croutons

12€

Kürbiseremessuppe mit Kernöl und Croutons

12€

Gemischtes Pilzragout mit gebratenem Serviettenknödel

24€

Auswahl an hausgemachten Sorbets

9€

Menü 4-Gang 54€

