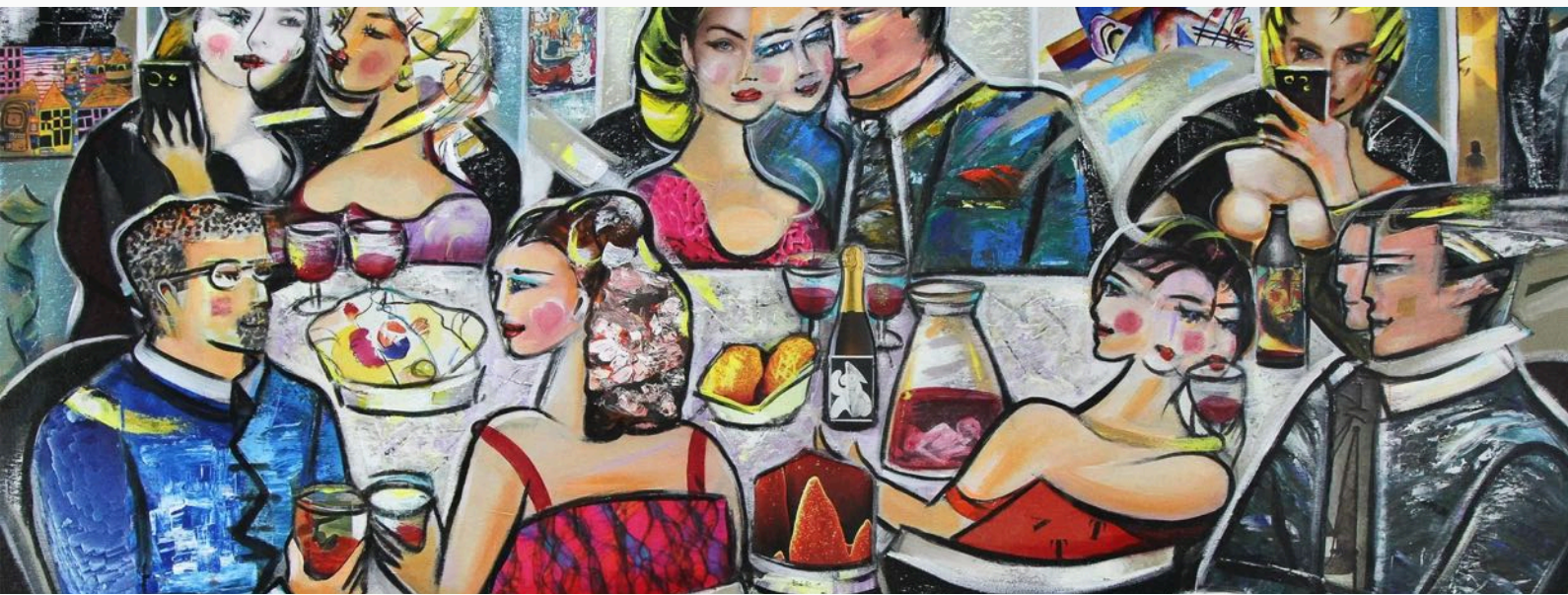


atelier



Kunst
trifft
Gastro

Vorspeisen

1. Vorspeisenplatte ^{3, 4, 7, A, C} 15

Bunte Auswahl an Antipasti, Gemüse, Käse- & Wurstwaren, ,
vegetarisch möglich

Vorspeisenplatte für Zwei 26

2. Gambas in Knoblauchöl ³ 15

mit Cherrytomaten & Petersilie, heiß serviert

3. Hausgemachte Tagessuppe Tagespreis

täglich frisch, saisonal wechselnd

Hauptgerichte

4. Salat des Hauses ^{12, P}	
mit gebratenen Champignons, vegan	16
mit Hähnchen	18
5. Risotto ^{4, 7}	
mit Champignons, vegetarisch	16
mit Gambas ³	20
6. Spaghetti ^{9b}	
Aglione Olio, vegan	14
mit Gambas & Knoblauch ³	20
7. Tagliatelle ^{1, 9b}	
mit Champignonrahmsauce, vegetarisch ⁴	16
mit Hähnchen & Estragonrahmsauce ⁴	18
8. Schnitzel mit Bratkartoffeln ^{1, 4, 9b}	
vom Schwein nach Wiener Art	21
vom Hähnchen	21
9. Rumpsteak mit Bratkartoffeln	30
10. Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	32
11. Fisch des Tages mit Risotto ^{2, 4, 7}	Tagespreis

Saucen	4
Pfefferrahmsauce	
Estragonrahmsauce	
Champignonrahmsauce	

Süßer Abschluss

12. Dessert des Tages	Tagespreis
------------------------------	------------

Angebote der Saison

Herzhaft

Rindercarpaccio ⁴ mit Parmesan	15
Kichererbsen-Curry , vegan mit Reis & Papadam	15
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce ⁴ mit Bratkartoffeln	23
Tagliatelle mit Champignonrahmsauce ^{1, 4, 9b} mit Kalbsfilet	26

Süß

Schokoküchlein mit Vanilleeis ^{1, 4, 9}	8
Apfeltarte mit Pistazieneis ^{1, 4, 9, 11}	8

Beliebte Buffetangebote

Sektfrühstücksbuffet

Jeden Samstag & Sonntag

10–13 Uhr | 25 € p. P.

Mittagsbuffet

Jeden Donnerstag

12–15 Uhr | 18 € p. P.

Veganes & Vegetarisches Buffet

Am 1. Freitag eines Monats

18–21 Uhr | 25 € p. P.

6. Februar

6. März

3. April

1. Mai

5. Juni

3. Juli

7. August

4. September

2. Oktober

6. November

4. Dezember