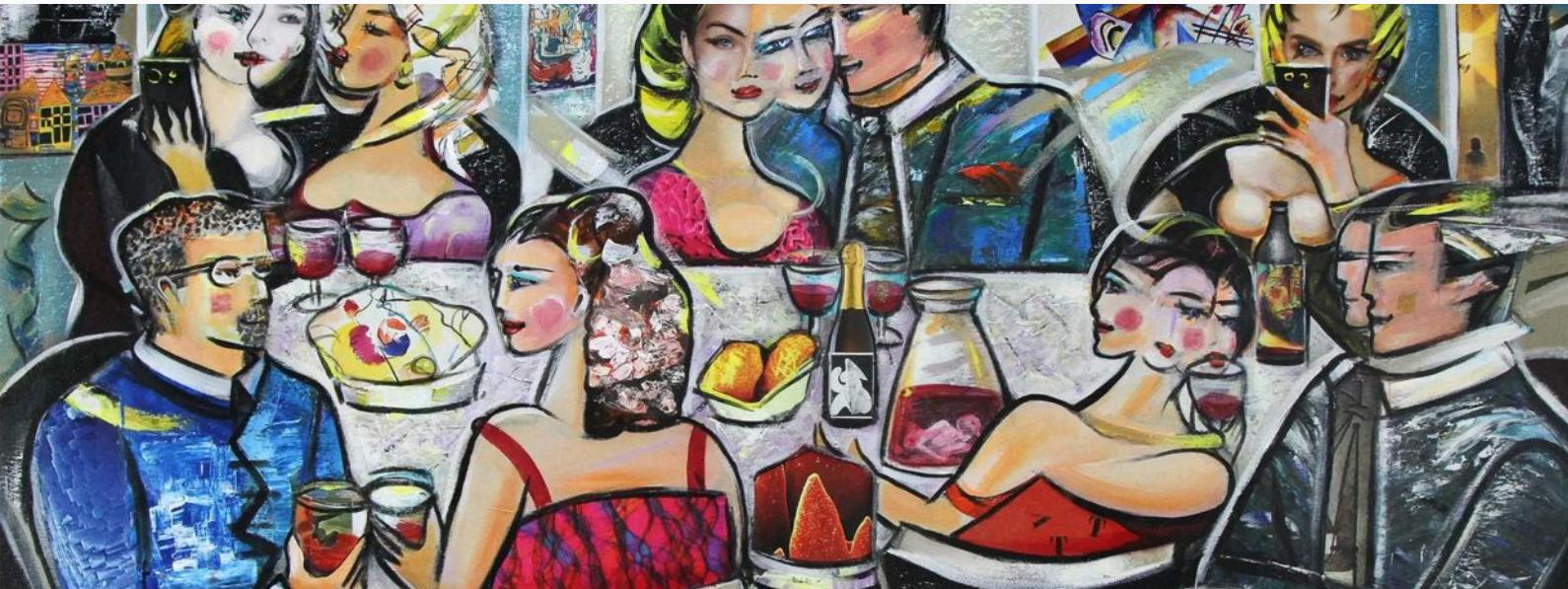


atelier



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}

Aglio e 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

Saucen

4

10. Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln

32

Pfefferrahmsauce

Estragonrahmsauce

Champignonrahmsauce

11. Fisch des Tages mit Risotto^{2, 4, 7}

Tagespreis

Süßer Abschluss

12. Dessert des Tages

Tagespreis

Angebote der Saison

Herhaft

Rindercarpaccio ⁴ 15
mit Parmesan

Kichererbsen-Curry, vegan 15
mit Reis & Papadam

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce ⁴ 23
mit Bratkartoffeln

Tagliatelle mit Champignonrahmsauce ^{1, 4, 9b} 26
mit Kalbsfilet

Süß

Schokoküchlein mit Vanilleeis ^{1, 4, 9} 8

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

Beliebte Buffetangebote

Sektfrühstückbuffet

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	7. August
6. März	4. September
3. April	2. Oktober
1. Mai	6. November
5. Juni	4. Dezember
3. Juli	