

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 gebratenem Kürbis & Nüsse, vegan ¹¹ 16

mit Ziegenkäse, vegetarisch ⁴ 18

mit Hähnchen 18

mit Schnitzelstreifen vom Schwein 18

Caesar Salad "atelier" ^{1, 2, 4, 9b, 12} 22

5. Spaghetti ^{9b}

Aglione Olio, vegan 15

mit Gambas & Knoblauch ³ 22

mit Meeresfrüchten ^{2, 3, 9b, 14} 22

6. Tagliatelle ^{1, 9b}

mit Champignons & Rahmsauce, vegetarisch ⁴ 18

mit Hähnchen & Rahmsauce ⁴ 20

7. Getrübte Capellini ^{4, 9b} mit Parmesan, vegetarisch	20
8. Gnocchi ^{1, 4, 9b} mit Spinat & Gorgonzola, gratiniert, vegetarisch	18
9. Kichererbsen-Curry mit Reis & Papadam, vegan	18
10. Risotto Kürbisrisotto, vegetarisch ^{4, 5, 7}	22
Surf & Turf mit Rinderfilet & Gambas ^{2, 3, 4, 5, 7}	30
11. Schnitzel mit Bratkartoffeln ^{1, 4, 9b} vom Schwein nach Wiener Art vom Hähnchen	21 21
12. Rumpsteak mit Bratkartoffeln	30
13. Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	32
14. Kalbsbäckchen ^{4, 5, 7} mit Kartoffelpüree & Gemüse	30
15. Lachsfilet ^{2, 4, 5, 7} mit Kürbisrisotto	26

Saucen	4
Pfefferrahmsauce ⁴	
Champignonrahmsauce ⁴	
Gorgonzolasauce ⁴	

Süßer Abschluss

16. Dessert des Tages	Tagespreis
------------------------------	-------------------