

ATELIER

Speisekarte

Saisonal. Mit Sorgfalt zubereitet.

Zum Auftakt

Burrata & Tomaten ^{1,7}	12,50 €
---	---------

Basilikum, Olivenöl und geröstetes Brot

Aus dem Garten

Saisonsalat ¹⁰	9,50 €
----------------------------------	--------

Blattsalate, Radieschen und Zitronendressing

Geröstete Karotte ^{7,11}	10,00 €
--	---------

Kräuter, Sesam und Joghurt

Hauptgerichte

Hausgemachte Pasta ^{1,3,7}	
--	--

Tomatensugo, frische Kräuter und Parmesan

Mit Parmesan	16,00 €
--------------	---------

Ohne Parmesan	15,00 €
---------------	---------

Gebratenes Fischfilet ^{4,7}	24,00 €
---	---------

Kartoffeln, Spinat und Zitronenbutter

Pilzrisotto ⁷	18,00 €
---------------------------------	---------

Gebratene Pilze, Petersilie und Parmesan

Ein süßer Abschluss

Zitronentarte ^{1,3,7}	7,50 €
---------------------------------------	--------

Mürbeteig, Zitronencreme und Beeren

Schokoladenmousse ^{3,7}	7,00 €
---	--------

Dunkle Schokolade und Meersalz

Allergene

1 Glutenhaltiges Getreide · 3 Eier · 4 Fisch · 7 Milch · 10 Senf · 11 Sesam