

ATELIER

Speisekarte

Saisonal. Mit Sorgfalt zubereitet.

Zum Auftakt

Burrata & Tomaten ^{1,7}

Basilikum, Olivenöl und geröstetes Brot

12,50 €

Aus dem Garten

Saisonsalat ¹⁰

Blattsalate, Radieschen und Zitronendressing

9,50 €

Geröstete Karotte ^{7,11}

Kräuter, Sesam und Joghurt

10,00 €

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