

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

Zitrontarte ^{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