



Abendkarte

Snacks

| | |
|--|--------|
| Schale ligurische Taggiasca-Oliven | 4,00 € |
| Tramezzini „Künstlerhaus“ (täglich wechselnd) | 5,70 € |
| Hausgemachte Kürbis-Chizze mit fruchtigem Tomatenchutney | 6,50 € |
| Kleiner Teller Prosciutto di Parma „Pera“ | 7,00 € |
| Kleiner Teller Parmesan | 7,30 € |

Vorspeise

| | |
|--|---------|
| Kleiner grüner Salat mit Croûtons | 4,50 € |
| Pikante asiatische Tomatensuppe mit Gemüsestreifen | 6,80 € |
| Leonberger Feldsalat mit mariniertem Bulgur und zweierlei Kürbis | 14,80 € |
| Gebratene Garnelen mit Süßkartoffel, Mango und Tomatensugo | 16,70 € |
| Gebeizter Balik-Lachs mit Roter und Gelber Bete, grünem Apfel und Senfsaat | 16,30 € |
| Tatar vom Allgäuer Rind, frittierte Kapern, Estragon, pochirtes Eigelb | 15,30 € |

Hauptgang

| | |
|--|---------|
| Hausgemachte Pasta in Parmesansauce, gehobelter Staudensellerie, mit Bacon und Petersilie mit Zitronenzeste | 9,90 € |
| Geschmorter Radicchio, mit Hummus im Brikteig gebraten, dazu bunte Bohnen und Kräuteröl | 14,90 € |
| Mit Paprika und Pilzen gefüllte Wirsingrollen mit Sellerie und Röst-Schalotten | 13,70 € |
| Marokkanische Poulardenkeule mit lauwarmem Kichererbsensalat | 16,50 € |
| Geschmorte Lammkeule mit Kräuterknöpfle und gerösteter Petersilienwurzel, mit Petersilien-Gremolata und Beurre Rouge | 23,80 € |
| Filet vom Winterkabeljau mit im Ofen gerösteter Blumenkohl, Chorizzo-Graupen | 23,50 € |
| Gebratenes Roastbeef mit gratinierten Bäckerinkartoffeln und Filderkraut | 24,90 € |

Dessert

| | |
|--|--------|
| „Affogato al caffè“ (Vanilleeis mit Espresso) | 4,20 € |
| Ofenfrischer Apfelcrisp mit Vanilleeis | 8,70 € |
| Kleine Zimtschnecken mit Chai-Teecreme und Sanddorneis | 9,70 € |
| Kugel Eis | 3,00 € |

Unser Servicepersonal berät Sie gerne bei Fragen zu allen auszeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene.



Weiß

| | |
|---|-------------|
| Weißweinschorle | 0,2l 4,50 € |
| Riesling QbA, Weingut Wöhrwag, Stuttgart | 0,1l 3,50 € |
| Sauvignon Blanc Höhenluft QbA, Ellwanger, Großheppach | 0,1l 4,20 € |
| Weißburgunder "Künstlerhaus" QbA, Drautz-Able, Heilbronn | 0,1l 4,20 € |
| Chardonnay Cavazza IGT, Veneto, Italien | 0,1l 3,20 € |
| Vinho Verde DOC, Quinta da Raza, Portugal | 0,1l 3,20 € |
| Glárima blanco Chardonnay-Gewürztraminer, Bodegas Sommos, Somontano, Spanien | 0,1l 3,50 € |
| Pinot Grigio delle Venezie DOC Cavazza, Veneto, Italien | 0,1l 3,70 € |

Rosé

| | |
|--|-------------|
| Rosé Cuveé, Weingut Wöhrwag, Stuttgart | 0,1l 3,50 € |
| Domaine de Fontenille Rosé, Provence BIO | 0,1l 4,00 € |

Rot

| | |
|--|-------------|
| Rotweinschorle | 0,2l 4,50 € |
| Spätburgunder, Ellwanger, Großheppach | 0,1l 4,50 € |
| TLG Old Vine Garnacha, Vitivinicola de Longares, Carinena, Spanien | 0,1l 3,50 € |
| Vinosia Primitivo Orus Salento, IGT, Apulien, Italien | 0,1l 4,20 € |
| Chianti Classico DOCG, Castellare di Castellina, Italien | 0,1l 4,20 € |
| Domaine Piquemal „Tradition“, Côtes du Roussillon, Frankreich | 0,1l 4,70 € |
| Pràgal Verona Rosso IGT, Tenuta Santa Maria, Veneto, Italien | 0,1l 5,00 € |