Restaurant Im Künstlerhaus Stuttgart

Reuchlinstraße 4B, 70178 stuttgart
+49 711 50470235

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MENÜ

Sashimi vom Hamachi — **24,00 €**
Mit Kumquataguachile, Sanchopfeffer, Loumi und roh mariniertem Kohlrabi

Geflämmte Sardine — **23,00 €**
Mit Samtsauce von Paprika, Himbeere & Habanero, dazu eingelegte Schalotte und Hechtkaviar

Marinierter Blumenkohl VEGETARISCH — **22,00 €**
Auf Crème Aigrelette mit Meerrettich & Senf, Kombuvinaigrette mit schwarzem Knoblauch

Carpaccio vom Lachs Label Rouge — **22,00 €**
Mit Sud von Riesling & Curryblattöl, Bohnen und gerösteten Pinienkernen, dazu geeiste Beurre Blanc

Handgetauchte Jakobsmuschel — **25,00 €**
Mit Vinaigrette von der Stachelbeere, grüner Paprika, dazu warme Haselnuss-Sabayon

In Butter konfierte Garnele — **23,00 €**
Mit Mais, Edamame & Zuckerschote, dazu Coladashi und Schaum von Orange

Carnaroli Risotto — **22,00 €**
Mit Tomatenkompott und einem Schaum von Mandel & Süßholz

Geschmorter Spanferkelbauch — **24,00 €**
Auf Kirschhollandaise, dazu Pistazien, frischer Rettich und Consommé aromatisiert mit Kampotpfeffer

Wildfang Heilbutt — **25,00 €**
Mit würziger Krustentiervelouté und lauwarmer Vinaigrette von Safran & Sanddorn

Gebratener Maitake VEGETARISCH — **34,00 €**
Mit sautiertem Sellerie, Beurre Blanc vom Sellerie & Vin Jaune und frischem Sauerampfer

Ballotine vom Pollo Fino — **35,00 €**
Mit pochierten Karotten und einem Salat von Radicchio & Trauben, dazu Hollandaise mit Cognac

Ente lackiert mit schwarzem Pfeffer — **42,00 €**
Dazu geschmorter Chicorée und eine Gastrique von der Williams Birne, mit Entenjus

Quittensorbet — **14,00 €**
Mit eingelegter Honigmelone, gesalzene Kokosnuss & Schaumweinschaum

Milchschnitte VEGETARISCH — **15,00 €**
Dulce de Leche, Kakao & Honig