



ARTISST

RESTAURANT & BAR

STARTERS

Genießen Sie zum Eingang Ihres Gerichts doch eine unserer vielfältigen exotischen Vorspeisen. Sie werden begeistert sein.

Carpaccio	9,-
Mozzarella Sticks	6,-
Chicken Wings	7,-
Knoblauchbrot	5,-
Bruschetta	6,-

MEZE

Griechische Käsecreme	8,-
Frischkäse mit Pistazien, Walnüssen und Minze	
Käse-Joghurtcreme mit Dill	6,-
Avochetta	7,-
Gegrillte Avocado mit Bruschetta	
Atom	8,-
Granatapfelkerne mit Pistazienkernen in Olivenöl	
Tomaten Relish	6,-
Tomaten mit gerösteten Paprikas	
Burrata	7,-
Pimientos	5,-
Kurdische Oliven	7,-
Portobello	8,-
Pilz in gusseisener Pfanne geröstet	
FeiGenuss	6,-
Feige mit Ziegenkäse und Honig	
Humus	7,-
Variationen Teller	25,-
Humus, Oliven, Atom, Burrata, griechische Käsecreme	

„EATING IS A NEED,
ENJOYING IS AN ART.“

- François VI. Duc de La Rochefoucauld

KUMPIR

Große, geröstete Ofenkartoffeln. Alle Kumpir gehen vom „Basic“ mit Butter und Käse aus.

Chicken Kumpir	15,-
Mais, Oliven, Coleslaw, Avocado, Hähnchenbrustfilet und Basilikum Pesto	
Beef Kumpir	16,-
Kidney Bohnen, Jalapeños, gegrillte Paprika, Zwiebeln, Rinderfiletstreifen und Käsecreme mit Dill	
Garnelen Kumpir	16,-
Kidneybohnen, gegrillte Paprika, karamellierte Zwiebeln, Aioli, Black Tiger Garnelen	
Veggie Kumpir	14,-
Avocado, Oliven, getrocknete Tomaten, Käse, Grillgemüse und Basilikum Pesto	

SKEWER

Rinder-Schaschlik mit Spinat	18,-
Pollo Fino mit Reis	15,-
Hackfleischbällchen mit gerösteter Aubergine	17,-
Garnelen mit Spinat und Knoblauchbrot	18,-
Falafel mit orientalischem Salat	15,-
Lamm-Halloumi mit Reis	17,-

MEAT

All unsere Rindfleisch-Spezialitäten werden auf unserem Lavasteingrill gegrillt. Beilagen sind auf Wunsch zusätzlich zu bestellen. Eine zweite Beilage kann für zzgl. 1€ bestellt werden.

Roastbeef	200g	20,-
	300g	23,-
Rib Eye	200g	21,-
	300g	25,-
Rinderfilet	200g	23,-
	300g	28,-
Work of Art	300g	22,-
The Rolls	250g	25,-
Tagliata de Bouef	200g	28,-
Lamm Caree	250g	22,-

PHILLY CHEESESTEAK

Das Philly Cheesesteak ist eine Sandwich-Spezialität aus Philadelphia. Serviert wird es mit Pommes und in einem weichen Weizenbrötchen, belegt mit geschnittenem Steakfleisch, Käse, Paprika und Zwiebeln alla Minute gegrillt.

Classic	12,-
Pilze	13,-
BBQ Soße	13,-
Chili Soße	13,-
Philadelphia	14,-
mit BBQ-Sauce, Bacon, Jalapeños, Frischkäse	

SIDES

Pommes	4,-
Süßkartoffel Pommes	5,-
Wedges	5,-
Ofenkartoffel	5,-
Grillgemüse	5,-
Spinat	5,-
Löffelsalat	5,-
Beilagensalat	4,-
Robyslaw	5,-
Reis	5,-
Onion Rings	5,-

SALATE

Baby Spinat mit Avocado	10,-
Spinat, Minze, Erdbeeren, Cherrytomaten und Avocado	
Rucola Salat	12,-
Rucola, Tomate, Gurke, getrocknete Cranberries, Apfel, Ziegenkäse und Sesam	
Chicken Salat	13,-
Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet	
Caesar Salat	13,-
Römersalat mit Croutons, Hähnchenbrustfilet, Cherrytomaten und Parmesan	
Beef Salat	15,-
Gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen	
Garnelen Salat	16,-
Salat, Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Möhren und marinierte Garnelen	
Lamm Salat	20,-
Rucolasalat mit Lamm Caree	
Armenischer Kartoffelsalat	12,-
Kartoffeln, Ei, Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Petersilie	

DRESSINGS

Himbeer Dressing	
Honig-Senf Dressing	
Essig-Öl Dressing	
Caesar Dressing	
Granatapfelsirup und Öl Dressing	

DESSERTS

San Sebastian Cheesecake	6,-
Crème Brulee	6,-
Hot Brownie	6,-
Panna Cotta	6,-

vegetarisch vegan

#lunch20

20% Rabatt zwischen 11:30 und 14:30 Uhr
(außer auf alkoholische Getränke)



f /artisstwittlich
@artisst_wittlich
www.art-isst.de