



# ARTISST

RESTAURANT & BAR

## STARTERS

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

Carpaccio	12,-
Mozzarella Sticks	7,-
Chicken Wings	8,-
Knoblauchbrot	6,-
Bruschetta	8,-

## MEZE

Griechische Käsecreme	8,-
Frischkäse mit Pistazien, Walnüssen und Minze	
Käse-Joghurtcreme mit Dill	8,-
Avochetta	8,-
Gegrillte Avocado mit Bruschetta	
Atom	8,-
Granatapfelkerne mit Pistazienkernen in Olivenöl	
Tomaten Relish	8,-
Tomaten mit gerösteten Paprikas	
Burrata	8,-
Pimientos	6,-
Kurdische Oliven	8,-
Portobello	9,-
Pilz in gusseisener Pfanne geröstet	
FeiGenuss	8,-
Feige mit Ziegenkäse und Honig	
Humus	8,-
Paprika-Walnuss-Creme	8,-
geröstete Paprika, getrocknete Tomaten, verfeinert mit Walnuss	
Variationen Teller	30,-
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	17,-
Mais, Oliven, Coleslaw, Avocado, Hähnchenbrustfilet und Basilikum Pesto	
Beef Kumpir	18,-
Kidney Bohnen, Jalapeños, gegrillte Paprika, Zwiebeln, Rinderfiletstreifen und Käsecreme mit Dill	
Garnelen Kumpir	18,-
Kidneybohnen, gegrillte Paprika, karamellierte Zwiebeln, Aioli, Black Tiger Garnelen	
Veggie Kumpir	15,-
Avocado, Oliven, getrocknete Tomaten, Käse, Grillgemüse und Basilikum Pesto	

## SKEWER

Rinder-Schaschlik mit Spinat	20,-
Pollo Fino mit Reis	17,-
Hackfleischbällchen mit gerösteter Aubergine	18,-
Garnelen mit Spinat und Knoblauchbrot	18,-
Falafel mit orientalischem Salat	17,-
Lamm-Halloumi mit Reis	18,-

## MEAT

All unsere Rindfleisch-Spezialitäten werden auf unserem Lavasteingrill gegrillt. Beilagen sind auf Wunsch zusätzlich zu bestellen. Eine zweite Beilage kann für zzgl. 2€ bestellt werden.

Roastbeef	200g	21,-
	300g	24,-
Rib Eye	200g	22,-
	300g	26,-
Rinderfilet	200g	24,-
	300g	28,-
Work of Art	300g	24,-
The Rolls	250g	27,-
Tagliata de Bouef	200g	28,-
Lamm Caree	250g	24,-

## 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	14,-
Pilze	15,-
BBQ Soße	15,-
Chili Soße	15,-
Philadelphia	17,-
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,-
Trüffel Pommes	7,-

## SALATE

Baby Spinat mit Avocado	12,-
Spinat, Minze, Erdbeeren, Cherrytomaten und Avocado	
Rucola Salat	14,-
Rucola, Tomate, Gurke, getrocknete Cranberries, Apfel, Ziegenkäse und Sesam	
Chicken Salat	15,-
Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet	
Caesar Salat	15,-
Römersalat mit Croutons, Hähnchenbrustfilet, Cherrytomaten und Parmesan	
Beef Salat	17,-
Gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen	
Garnelen Salat	18,-
Salat, Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Möhren und marinierte Garnelen	
Lamm Salat	20,-
Rucolasalat mit Lamm Caree	

## DRESSINGS

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

## DESSERTS

San Sebastian Cheesecake	7,-
Crème Brûlée	7,-
Hot Brownie	7,-
Panna Cotta	7,-

vegetarisch vegan

f /artisstwittlich  
@artisst\_wittlich  
www.art-isst.de

Hier gehts zur  
Speisekarte

