

Willkommen im Arts 'n' Boards

Essen, Trinken, Kunst und Meer ...

Ihre Feier im Arts Style

Sie wollen für Ihre Hochzeit, Firmenfeier oder Geburtstag etwas ganz besonderes? Wir machen alles möglich und erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Afterwork Tapas&Drink

Kleiner Tapas Teller täglich von 17.00 -19.00 Uhr

*mit einem Bier ihrer Wahl für nur 8,20 €

*mit einem Glas offenem Wein oder Spritz Ihrer Wahl: Inge, Barbara, Aperol, Hugo für nur 9,70 €

Longdrink Happy Hour

Ab 22:30 alle Longdrinks mit Premium Spirituose & Premium Mixer für nur 6,20€.

Suchst du das Paradies auf Erden?

Das findest du in unserem idyllischen Biergarten im Hinterhof. Und das mitten in der Stadt?! Herrlich!

Fingerfood auf Skateboards

Für größere Gruppen servieren wir Ihnen auf Anfrage köstliches Fingerfood im Arts Style auf Skateboards. (Mindestens 4 Tage im Voraus)

Sunday Brunch

Jeden Sonntag Brunch von 10.00-16.00 Uhr für 19,90 € pro Person & Kinder 9 €.

Open Stage!

Immer am zweiten Dienstag im Monat bietet das Arts 'n' Boards jedem, der möchte, die Möglichkeit seine Talente auf der Bühne vorzuführen. Bitte per Email anmelden.

Immer auf dem neuesten Stand sein? Like uns doch auf Facebook. www.facebook.com/artsandboards

Der perfekte Wellenritt - das Menü

Inge oder Barbara Spritz 0,1 l

Kürbis-Kokoscremesuppe mit Ingwerschaum

Rinderfilet mit Dijonsenf-Kruste dazu Maronenrisotto und Wurzelgemüse
oder

Mit Honig karamellisierter Ziegenkäse auf Schwarzwurzel-Birnenragout und Rucola

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Glühweinbirnen

—

Menüpreis pro Person mit Rind 43 € / mit Ziegenkäse 34 €

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

Rueda DO Basa 2013*, Rodriguez, Rueda
Zartherb, Kräuter-Blumennoten, süffig, ein fröhlicher Wein

Anarkos IGT 2013*, Accademia di Bracemi, Apulien
Fruchtbouquet mit Pflaumen, Brombeeren und frischen Kirschen



Beginn eines Ritts, Start

Der tropische Kürbis

Kürbis-Kokoscremesuppe mit Ingwerschaum

6,30€

Die schaumige Marone

Maronenschaumsuppe mit weißem Portwein und Waldpilzcannoli

6,90 €

Der rote Tiger

Confierte Black Tiger Garnelen auf Rote-Beete-Carpaccio mit Vanille und
Limetten-Olivenemulsion

10,90 €

Das Wild

Hausgebeizter Rehrücken auf Petersilienwurzelcreme mit Walnüssen und rosa Pfeffer

12,90 €



Kurve im Wellental, um die Welle wieder hinaufzsurfen

Beilagensalat

Salat im Weckglas für zwischendurch oder dazu 3,80 €

Der Kleine

Gemischte Blattsalate mit Gurke, Tomate und Paprika 5,60 €

Der Große

Gemischte Blattsalate mit Gurke, Tomate und Paprika 6,80 €

Der Kernige

Gemischte Blattsalate mit Gurke, Tomate, Paprika und Nüssen 7,90 €

Auf Wunsch zum Salat mit ...

Avocado + 4,20 €

Mit Honig karamellisierter Ziegenkäse + 5,40 €

Gebratene Hähnchenstreifen + 5,40 €

Gebratene Black Tiger Garnelen + 5,80 €

Zu unseren Salaten servieren wir Essig und Öl in verschiedenen Varianten.

Floater Trick mit dem Wellenkamm

Der Franzose - Salade Basquaise

Eisbergsalat mit Thunfisch, Ei, Oliven und Zwiebeln

10,40 €

Darf es noch etwas mehr Brot sein?

Frisch vom Brett

1,60 €

Eine gute Zeit

Im Arts 'n' Boards... Oh wie wunderbar!

0,00 €



Der Höhepunkt des Surfens. Der Ritt in einem Tunnel, der entsteht wenn sich eine hohle Welle überschlägt

Der Ziegenkäse

Ziegenkäse mit Honig glasiert, auf Rote-Beete-Risotto, Minze und Birnen-Chilichutney 13,60 €

Unsere Weinempfehlung zu diesem Gericht.

Rosé Black Cottage 2014*, Marlborough, Neuseeland

Reife rote Beerenaromen verbinden sich mit Gewürzen zu einem vollkommenen Gleichgewicht und ergänzen sich zu einem sauberen, trockenen Abgang

Das Ragout

Kalbsragout mit Sherryrahm dazu glasiertes Spitzkraut, Cranberrys und Savoyard Kartoffeln 18,40 €

Unsere Weinempfehlung zu diesem Gericht.

Côtes-du-Rhône AC Parallèle 45 2013*, Rhône

Charaktervoller und dichter Wein mit würziger Pfeffernote, sehr reifes und feines Tannin

Der Zander

Zanderfilet mit Nusscrumble auf Risotto nach „Finkenwerder Art“

18,60 €

Unsere Weinempfehlung zu diesem Gericht.

Sauvignon Blanc Convergence 2014*, Marlborough, NZ

Tropische Früchte, Stachelbeere, würzig-krautiger Oberton, saftig-mineralisch

Der Steinbutt

Gebratenes Steinbuttfilet auf glasiertem Wurzelgemüse mit Babyleafsalat und Macadamianussöl

23,80 €

Unsere Weinempfehlung zu diesem Gericht.

Filù Greco IGT 2014*, Kalabrien (Bio-Wein):

Florale Aromen, Zitrusfrüchte mit zarter Bittermandelnote, körperreich, rund und lang

Das winterliche Filet of Arts

Rinderfilet mit Dijonsenf-Kruste dazu Schwarzwurzel-Birnenragout und Kartoffelstroh

27,20 €

Unsere Weinempfehlung zu diesem Gericht.

Valpolicella Superiore DOC Capitel dei Nicalò 2013*, Venetien:

Aus angetrockneten Trauben. Feiner, sehr guter Stoff, edle Fruchtnoten, Schokolade, tiefgründig



Kurve zurück zum Brechungsrand der Welle

Mediterraner Quinoa (vegan)

Mediterraner Quinoasalat mit Avocado, Paprika, Aubergine und Zitronenmelisse 10,20 €

Linguine Hähnchenbrust

Linguine mit gebratener Hähnchenbrust dazu Artischockenherzen, Kirschtomaten und Knoblauch 13,10 €

Linguine Black Tiger

Linguine mit gebratenen Black Tiger Garnelen dazu Artischockenherzen, Kirschtomaten und Knoblauch 13,80 €

Kürbisravioli

Kürbisravioli in Pistazienbutter gebraten mit Maronen, Feigen und Rucola 13,50 €

Hang Loose und so weiter und so fort.



