

### Vorspeisen / Starter

Vorspeisensalat.  
geröstete Kerne, Kresse, Wachtelei  
*Starter salad, roasted seeds, cress, quail egg*  
9,00

Hausgemachte Salbeiravioli,  
Pastrami, Pecorino  
*Homemade sage ravioli, pastrami, pecorino*  
17,00

Hausgebeizter Lachs,  
roter Rettich, Brunnenkresse, Bärlauchmayonnaise  
*Home-pickled salmon, red reddish, wild garlic mayonnaise*  
18,00

“Fränkisch Vitello”,  
Kalbsrücken -rosa gebraten-, Rauchforellensoße, Kapern, Rucolasalat  
*“Franconian Vitello”, saddle of calve -medium-, smoked trout sauce, capers, rocket salad*  
19,00

### Suppen / Soups

Kraftbrühe vom Perlhuhn,  
Shii Take Pilze, Erbsen, Ravioli  
*Consommé of guinea fowl, shii take mushrooms, peas, ravioli*  
9,00

Frühlingskräutersuppe,  
geräucherter Thunfisch  
*Spring herb soup, smoked tuna*  
9,50

Fleisch / Meat

Bäckchen vom Landschwein,  
Karottengemüse, Kartoffel-Bärlauchstampf  
*Checks of countryside pork, carrots, mashed potatoes with wild garlic*  
24,00

Lammkeule -rosa gebraten-,  
Zucchini-Olivengemüse, Kartoffel-Ziegenkäsestampf  
*Leg of lamb -medium-, zucchini olive vegetables, mashed potatoes with goat's cheese*  
27,00

Perlhuhnbrust,  
Frühlingsgemüse, Salbeignocchi, gerösteter Landschinken  
*Breast of guinea fowl, spring vegetables, sage gnocchis, roasted country ham*  
28,00

Filet vom Weiderind,  
Artischocken-Bohnergemüse, Kartoffel-Amarantplätzchen  
*Fillet of meadow beef, artichoke bean vegetables, potato amaranth biscuits*  
33,00

Fisch / Fish

Kabeljaufilet,  
Kokos-Limettenschaum, Currylinsen, Cashewreis  
*Cod fillet, coconut lime foam, curry lentils, cashew rice*  
28,00

Lachsfilet,  
Kartoffel-Frühlingslauchgemüse, Meerrettichschaum  
*Salmon fillet, potato spring onion vegetables, horse radish foam*  
28,00

### Traditionelles / Traditional

#### Kahler Topf

3 kleine Filets vom Schwein mit frischen Pilzen,  
Buttererbsen, Röstkartoffeln &  
*3 small pork fillets with mushrooms, buttered peas, roasted potatoes*  
24,00

#### Wiener Schnitzel vom Kalb, Röstkartoffeln &, Salat

*Viennese schnitzel, roasted potatoes, salad*  
25,00

#### Rumpsteak vom Weiderind, geschmorte Zwiebeln, Röstkartoffeln &, Salat

*Rump steak with stewed onions, roasted potatoes and salad*  
28,00

### Vegetarisch / Vegetarian

#### Hausgemachte Gnocchi, Bärlauchpesto, Kirschtomaten, Ziegenkäse

*Homemade Gnocchi, cherry tomatoes, goat's cheese*  
19,00

#### Kartoffel-Amarantplätzchen, cremiges Lauch-Olivengemüse, Paprikarelish

*Potato amaranth biscuits, creamy leek olive vegetables, bell pepper relish*  
19,00

### Dessert

Crème brûlée, Passionsfruchtsorbet

*Crème brûlée, passion fruit sorbet*

10,00

Warmer Schokoladenkuchen,  
Mango-Minzsalat, Tahiti Vanilleeis

*Warm chocolate cake, mango mint salad, Tahiti vanilla ice cream*

12,00

Windbeutel,

Bayrisch Blaubeercreme, Pistazieneis

*Cream puff, Bavarian blueberry cream, pistachio ice cream*

12,00

1 Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco  
wahlweise Cassis, Passionsfrucht, Erdbeer

*1 scoop home made sorbet in Secco, at your choice of cassis, passion fruit, strawberry*

6,00

### Das kleine Dessert im Glas

Mascarpone-Sanddorncreme,  
Cantucciniknuser

*Mascarpone shallow thorn cream, Cantuccini crumble*

8,50

### Käse Dessert

Auswahl von französischem Rohmilchkäse,  
Aprikosensenf, Brioche

*Choice of French raw milk cheeses, apricot mustard, brioche*

13,00

### Dessertweine

2013 Siegerrebe Auslese edelsüß

Weingut Schäfer/Rheinhessen/Deutschland

5cl 6,00

2017 Moscato d'Asti DOCG Mistral

Weingut Molino/Piemonte/Italien

10 cl 6,50

2014 Banyuls Rimage AOC

Abbe Rous/Rousillon/Frankreich

5cl 6,00