

Vorspeisen / Starter

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

Hausgemachte Ravioli von der Kalbshaxe,  
Petersilienbutter, Pecorino  
*Homemade ravioli of leg of veal, parsley butter, peccorino cheese*  
17,00

Rücken vom Schwäbisch Hällischen Landschwein,  
Kressesalat, Pommery Senfmayonnaise, Kräuterseitlinge  
*Back of pork, cress salad, cress salad, pommery mustard mayonnaise, cardoncello mushrooms*  
17,00

Hausgebeizter Lachs,  
Salat von weißem und grünem Spargel, Bärlauchschmand  
*Home-marinated salmon, salad of white and green asparagus, wild garlic sour cream*  
19,00

Suppen / Soups

Geflügelkraftbrühe,  
hausgemachte Ravioli, Shii Take Pilze  
*Chicken consommé, homemade ravioli, shiitake mushrooms*  
9,00

Spargelcremesuppe,  
Nordseekrabben  
*Asparagus cream soup, North Sea crabs*  
10,00

Fleisch / Meat

Maishähnchenbrust,  
Spargelgemüse, Bärlauchgnocchi  
*Breast of corn fed chicken, asparagus, wild garlic gnocchi*  
25,00

Geschmorte Lammhaxe,  
Artischokengemüse, gegrillte Maispolenta  
*Braised leg of lamb, beans, artichokes, corn polenta*  
25,00

Filet vom Weiderind,  
grüne Bohnen, Kartoffelgratin, Sc.Bernaise  
*Filet of beef, green beans, gratinated potatoes, sauce Bernaise*  
33,00

Fisch / Fish

Zanderfilet,  
süß-saures Auberginengemüse, Pesto, Thymiankartoffeln  
*Pike perch fillet, sweet & sour eggplants, pesto, thyme potatoes*  
29,00

Schottisches Lachsfilet,  
Fenchel-Zuckerschotengemüse, Krabbensoße, Butterkartoffeln  
*Scottish salmon fillet, fennel-snow pea vegetables, crab sauce, butter potatoes*  
29,00

Traditionelles / Traditional

Kahler Topf

3 kleine Filets vom Schwein mit frischen Pilzen,  
Buttererbsen, Röstkartoffeln &

*3 small pork fillets with mushrooms, buttered peas, roasted potatoes*

23,00

Wiener Schnitzel vom Kalb,  
Röstkartoffeln &, Salat

*Viennese schnitzel, roasted potatoes, salad*

24,00

Rumpsteak vom Weiderind,  
geschmorte Zwiebeln, Röstkartoffeln &, Salat

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

27,00

Vegetarisch / Vegetarian

Hausgemachte Bärlauchgnocchi,  
getrockneten Tomaten, Olive, Ziegenkäse

*Homemade wild garlic gnocchi, dried tomatoes, olives, goats cheese*

19,00

„Trofie“

Ligurische Nudeln, Spargel, Kirschtomaten,  
Cashewkerne, Parmesan

*Ligurian noodles, asparagus, cherry tomatoes, cashews, parmesan cheese*

22,00

Dessert

Crème brûlée, Erdbeersorbet

*Crème brûlée, strawberry sorbet*

10,00

Weißer Schokoladenkuchen, Rhababerkompott,  
Quark-Limetteneis

*White chocolate cake, rhubarb compote, curd-lime ice cream*

12,00

Buttermilch-Himbeerschnitte,  
Holunderblüteneis, Pistazienkrokant

*Buttermilk raspberry slice, elderflower ice cream, pistachio brittle*

12,00

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

*1 scoop homemade sorbet in Secco, choice of passion fruit, strawberry or rhubarb*

6,00

Das kleine Dessert im Glas

Eierlikörmousse, Erdbeeren, Schokoladencrumble

*Eggnog mousse, strawberries, chocolate crumble*

9,00

Käse Dessert

Auswahl von französischen Rohmilchkäsen

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