

Vorspeisen / Starter

Feldsalat,  
eingelegter Kürbis, Kernöl  
*Corn salad, pickled pumpkin, seed oil*  
9,00

Hausgemachte Entenravioli,  
Maronenbutter, gerösteter Pancetta, glasierte Äpfel  
*Homemade duck ravioli, sweet chestnut butter, roasted pancetta, glazed apples*  
15,00

Hausgebeitztes Lachsfilet,  
Frankfurter Grüner Soße Schmand, Schwarzwurzelsalat  
*Home marinated salmon fillet, sour cream with herbs, black salsify salad*  
17,00

Mild geräucherter Hirschschinken,  
Apfel-Selleriesalat, karamellierte Walnüsse, Preiselbeeren  
*Mild smoked saddle of red deer, apple-celery salad, caramelized walnuts, cranberries*  
17,00

Suppen / Soups

Entenkraftbrühe,  
hausgemachte Ravioli, Shii Take Pilze  
*Duck consommé, homemade ravioli, shii take mushrooms*  
9,00

Kürbis-Curry Suppe,  
confierte Garnele  
*Pumpkin-curry soup, confit prawn*  
9,50

Fleisch / Meat

Bäckchen vom Landschwein,  
Wurzelgemüse, Kartoffel-Kräuterpüree  
*Cheeks of pig, root vegetables, mashed potatoes with herbs*  
24,00

Ofenfrische Bauernente,  
Apfelrotkraut, Kartoffelklöße  
*Fresh baked farm grown duck, red cabbage with apple, potato dumplings*  
24,00

Rücken vom Spessarthirsch,  
Cassisjus, Rosenkohlblätter, Haselnusschupfnudeln  
*Saddle of red deer, cassis gravy, Brussels sprout leaves, hazelnut potato noodles*  
32,00

Filet vom Weiderind,  
getrübte Schwarzwurzeln, Petersiliengnocchi  
*Fillet of beef, truffled black salsify, parsley gnocchi*  
32,00

Fisch / Fish

Lachsfilet,  
Kartoffel-Spitzkohlgemüse, Meerrettichschaum  
*Salmon fillet, potato-pointed cabbage vegetables, horseradish foam*  
27,00

Winterkabeljau,  
Senfkohl, gerösteter Pancetta, Kartoffelstampf  
*Cod fillet, mustard cabbage, roasted pancetta, mashed potatoes*  
27,00

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, Bratkartoffeln &, Salat

*Rump steak with stewed onions, roasted potatoes and salad*  
27,00

Vegetarisch / Vegetarian

Hausgemachte Kürbisravioli,  
Petersilienbutter, Kerne, Parmesan

*Homemade pumpkin ravioli, parsley butter, seeds, parmesan cheese*  
19,00

Rote Bete Gnocchi,  
Lauchzwiebeln, Meerrettichsauce

*Beetroot gnocchi, leek onions, horseradish sauce*  
19,00

### Dessert

Crème brûlée, Blutorangensorbet  
*Crème brûlée, blood orange sorbet*  
10,00

Apfel-Quittenstrudel,  
Zimt-Rum Creme, hausgemachtes Spekulatiuseis  
*Apple-quince strudel, cinnamon-rum cream, homemade ginger biscuit ice cream*  
11,00

Warmer Schokoladenkuchen, Orangen-Straciatellaeis  
*Warm chocolate cake, orange-straciatella ice cream*  
11,00

1 Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco  
wahlweise Blutorange, Zwetschge oder Passionsfrucht  
*1 scoop homemade sorbet in Secco, choice of blood orange, plum or passion fruit*  
6,00

### Das kleine Dessert im Glas

Spekulatiusmousse, Bratapfelkompott, Zimtbaiser  
*Ginger biscuit mousse, baked apple compote, cinnamon baiser*  
8,50

### Käse Dessert

Auswahl von französischen Rohmilchkäsen  
Aprikosensenf, Brioche  
*Choice of french raw milk cheeses, apricot mustard, brioche*  
12,00

### 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

Alle Preise sind in Euro