

Vorspeisen / Starter

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

Ravioli von Perlhuhn & Morchel,
Saubohnen, Peccorino
Ravioli of guinea fowl & morel mushroom, broad beans, peccorino cheese
17,00

Carpaccio vom Rinderfilet,
Kapern-Limettenvinaigrette, Rucola
Beef carpaccio, capers-lime vinaigrette, rocket salad
18,00

Marinierte Nordseekrabben,
Kohlrabisalat, Kräuterschmand, Pumpernickelcroutons
Marinated North Sea shrimps, kohlrabi salad, herbed sour cream, pumpernickel bread croutons
18,00

Suppen / Soups

Kraftbrühe vom Tafelspitz,
Meerrettich, Flädle, Markklößchen
Consommé of prime boiled beef, horse radish, pancake strips, marrow dumplings
9,00

Pastinakencremesuppe,
Hirschschenken, Petersilienöl
Parsnip cream soup, red deer ham, parsley oil
10,00

Fleisch / Meat

Bäckchen vom Landschwein,
Lauch-Pilzgemüse, Pastinakenpüree
Cheeks of pig, leek-mushroom vegetables, mashed parsnip
24,00

Ragout vom Spessartfrischling,
cremiger Wirsing, Semmel-Pilzknödel
Ragout of wild boar piglet, creamy savoy cabbage, bread-mushroom dumplings
25,00

Perlhuhnbrust,
Wurzelgemüse, getrüffeltes Kartoffelpüree
Breast of guinea fowl, root vegetables, truffled mashed potatoes
27,00

Filet vom Weiderind,
Bohngemüse, Kartoffelgratin
Fillet of beef, beans, gratinated potatoes
33,00

Fisch / Fish

Lachsfilet,
cremige Schwarzwurzel, Lauchzwiebeln, Thymiankartoffeln
Salmon fillet, creamy black salsify, spring onions, thyme potatoes
28,00

Kabeljaufilet im Speckmantel,
Spitzkohl, Kartoffel-Sauerkrautstampf
Cod fillet, pointed cabbage, mashed potatoes with pickled white cabbage
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
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

Kichererbsenbällchen,
süß-saures Auberginengemüse, Sesamjoghurt

Chick-pea balls, sweet-sour eggplants, sesame yogurt
19,00

Allerlei vom Blumenkohl & Curry

Hotchpotch of cauliflower & curry
20,00

Dessert

Crème brûlée, Cassissorbet

Crème brûlée, cassis sorbet

10,00

Walnußbrownie, Weißweinbirne, Salzkaramelleis

Walnut brownie, white wine pear, salted caramel ice-cream

11,00

Kleiner Käsekuchen, Portweinfeigen, Tahiti-Vanilleeis

Small cheese cake, port figs, Tahiti-vanilla ice-cream

11,00

1 Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco
wahlweise Mango, Apfel oder Cassis

1 scoop homemade sorbet in Secco, choice of mango, apple or cassis

6,00

Das kleine Dessert im Glas

Pralinenmousse, eingelegte Zwetschgen, Mandelknusper

Praline mousse, soaked plums, almond crunch

9,00

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