

Vorspeisen / Starter

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

Ravioli von der Kalbshaxe,
Saubohnen, Parmesan
Ravioli of veal knuckles, broad beans, parmesan cheese
16,00

Geräucherte Entenbrust,
Apfel-Preiselbeerrelish, Walnussdressing, Feldsalat
Smoked breast of duck, apple-cranberry relish, walnut dressing, corn salad
17,00

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

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

Entenbrust -rosa gebraten-,
Rosenkohlblätter, Rotkohlstrudel
Breast of duck -medium-, brussels sprouts leaves, red cabbage strudel
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

Hausgemachte Kürbisravioli,
Petersilienbutter, Kerne, Parmesan

Homemade pumpkin ravioli, parsley butter, seeds, parmesan cheese

19,00

Pilz-Lauchquiche,
Kürbisschmand, Feldsalat

Mushroom leek quiche, pumpkin sour cream, corn salad

19,00

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 Blutorange, Apfel oder Cassis

1 scoop homemade sorbet in Secco, choice of blood orange, 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