

Vorspeisen / Starter

Vorspeisensalat,
geröstete Kerne, Wachtelei, Kresse

Starter salad, roasted seeds, quail egg, cress

9,00

Maultaschen von Garnele und Spinat,
weißer Tomatenschaum, Kräutersalat

Swabian ravioli filled with shrimps and spinach, white tomato foam, herb salad

17,00

Mild geräucherte Maishähnchenbrust,
Paprikacreme, Kräuterseitlinge, Rucolasalat

Mild smoked breast of corn fed chicken, pepper cream, cardoncello mushrooms, rocket salad

17,00

Schwertfischcarpaccio,
Staudensellerie, Limettenvinaigrette

Carpaccio of swordfish, celery, lime vinaigrette

18,00

Suppen / Soups

Geflügelkraftbrühe,
Perlcouscous, Shiitake Pilze, Erbsen

Chicken consommé, pearl couscous, shiitake mushrooms, peas

9,00

Erbsencremesuppe,
Minze, Garnelen

Creamy pea soup, mint, prawns

9,50

Fleisch / Meat

Entenbrust -rosa gebraten-,
Erbsen, Kräuterseitlinge, Pastinakenpüree
Duck breast -medium-, peas, cardoncello mushrooms, mashed parsnip
25,00

Rollbraten vom Wildschwein,
Apfel-Spitzkohlgemüse, Haselnussknöpfe
Rolled roast of wild pig, pointed cabbage with apple, hazelnut swiss noodles
26,00

Lammhaxe,
Zucchini-Olivengemüse, Kartoffel-Ziegenkäsestampf
Leg of lamb, courgettes and olives, mashed potatoes with goat's cheese
26,00

Filet vom Weiderind,
Pfifferling-Saubohnengemüse, Kartoffelplätzchen
Fillet of grassland cattle, chanterelles and broad beans, potato patties
33,00

Fisch / Fish

Doradenfilet,
Ratatouille, Thymiankartoffeln
Gilthead sea bream, ratatouille, thyme potatoes
27,00

Lachsfilet,
Krabbensauce, Kartoffel-Spinatstampf
Salmon fillet, shrimp sauce, mashed potatoes with spinach
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, Röstkartoffeln &, Salat

Rump steak with stewed onions, roasted potatoes and salad

27,00

Vegetarisch / Vegetarian

Hausgemachte Gemüseravioli,
Zucchini, Pecorino, Pinienkerne

Homemade vegetable ravioli, courgettes, Pecorino cheese, pine nuts

19,00

Spinatnocken,

cremige Pfifferlinge, überbacken mit Bergkäse

Spinach dumplings, creamy chanterelles, gratinated with mountain cheese

20,00

Dessert

Crème brûlée, Brombeersorbet
Crème brûlée, blackberry sorbet
10,00

Käsekuchen,
Mirabellen, Stracciatellaeis
Cheese cake, mirabelle plum, stracciatella ice cream
12,00

Aprikosen « tarte tatin »,
Vanilleeis, Nusskrokant
Apricot « tarte tatin », vanilla ice cream, nut brittle
12,00

1 Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco
wahlweise Aprikose, Brombeer oder Himbeer
1 scoop homemade sorbet in Secco, choice of apricot, blackberry or raspberry
6,00

Das kleine Dessert im Glas

Zitronen-Joghurtcreme, Beerenkompott, Pistaziencrumble
Lemon-yogurt cream, berry compote, pistachio 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