

Vorspeisen / Starter

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

Zucchini-Carpaccio,  
Paprika-Schafskäsecreme, Pinienkerne, Zitronenöl  
*Zucchini carpaccio, paprika sheep cheese cream, pine nuts, lemon oil*  
16,00

Salat „Nicoise“, mariniertes Thunfisch,  
Kartoffel-Bohnensalat, Oliven, getrocknete Tomaten  
*Salad "Nicoise", marinated tuna, potato and bean salad, olives, sun-dried tomatoes*  
18,00

Kalbstafileispitz-rosa pochiert-,  
Grüne Soße, Wachtelei, Römersalat  
*Veal boiled beef-pink poached-, green sauce, quail egg, romaine lettuce*  
18,00

Suppen / Soups

Gartenkräutersuppe,  
Saiblingstatar  
*Garden herb soup, char tartare*  
9,00

Klare Pilzesuppe,  
Ravioli, Lauchzwiebeln  
*Clear mushroom soup, ravioli, spring onions*  
9,00

### Fleisch / Meat

Rücken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein,  
Pfifferling-Lauchgemüse, Kartoffelplätzchen  
*Saddle of pork, chanterelle and leek vegetables, potato cookies*  
24,00

Maishähnchenbrust mit Salbei und Parmaschinken gebraten,  
mediterranes Gemüse, hausgemachte Gnocchi  
*Corn fed breast of chicken roasted with Parma ham and sage,  
mediterranean vegetables, homemade gnocchi*  
26,00

Geschmorte Lammschulter,  
Bohngemüse, Kartoffel-Tomatenstampf  
*Braised lamb shoulder, bean vegetables, potato-tomato mash*  
26,00

Filet vom Weiderind,  
Artischocken-Olivengemüse, Kräutergnocchi  
*Filet of beef, artichoke and olives vegetables, herb gnocchi*  
33,00

### Fisch / Fish

Kabeljaufilet,  
Lauchzwiebeln, frischer Meerrettich, rote Beete-Kartoffelstampf  
*Cod fillet, spring onions, fresh horseradish, potato beetroot mash*  
28,00

Lachsfilet, Krustentiersoße  
Mangoldgemüse, Dillkartoffeln  
*Salmon fillet, sea food sauce, chard vegetables, dill potatoes*  
28,00

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb,  
Röstkartoffeln & Salat

*Viennese schnitzel, roasted potatoes, salad*

25,00

„Kahler Topf“

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

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

24,00

Rumpsteak vom Weiderind,  
geschmorte Zwiebeln, Röstkartoffeln & Salat

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

28,00

Vegetarisch / Vegetarian

Hausgemachte Gemüseravioli,  
getrocknete Tomaten, Rucola, Parmesan

*Homemade vegetable ravioli, sun-dried tomatoes, rocket, parmesan*

20,00

Kartoffel-Blumenkohlauflauf,  
Cashewkerne, mit Ziegenkäse überbacken

*Potato and cauliflower casserole, cashew nuts, baked with goat cheese*

20,00

Snacks

Zeller Burger &

Rinderhacksteak, krosser Speck, Tomaten, Gurken,  
im Brioche Brötchen, Pommes frites

*Beef steak, crispy bacon, tomatoes, cucumbers, in brioche bun, served with french fries*

16,00

Lachs Sandwich

Toast, geräucherter Lachs, Ei, Gurken,  
Römersalat, Pommery-Senfmayonnaise

*"Zeller's salmon sandwich",*

*Toast, smoked salmon, egg, cucumber, romaine lettuce, pommery-mustard mayonnaise*

15,00

Desserts

Crème brûlée, Cassissorbet

*Crème brûlée, cassissorbet*

10,00

Allerlei von Zwetschge & Vanille

*All kinds of plums & vanilla*

12,00

1 Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco  
wahlweise Erdbeere, Sandorn, Cassis

*1 scoop homemade sorbet in Secco, at your choice of strawberry, buckthorn, cassis*

6,00

Das kleine Dessert im Glas

Dunkles Schokoladenmousse, Mirabellenkompott, Pistaziencrumble

*Dark chocolate mousse, mirabelle compote pistachio crumble*

8,50

Auswahl an Käse, Brioche, Aprikosensenf

*Selection of cheese, brioche, apricot mustard*

14,00