

Vorspeisen / Starter

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

Tafelspitz mit Kürbiskernmarinade,
frischer Meerrettich, Feldsalat
Prime boiled beef marinated with pumpkin, fresh horseradish, lamb's lettuce
17,00

Warmer Ziegenkäse,
Honig, Apfel-Birnenkompott, Endiviensalat
Warm goat cheese, honey, apple-pear compote, endive salad
17,00

Gegrillte Jakobsmuscheln,
Salat von eingelegtem Kürbis, Grüne Soße-Schmand
Grilled scallops, salad of pickled pumpkin, sour cream with herbs
19,00

Suppen / Soups

Pastinakencremesuppe,
gebratene Blutwurst
Parsnip cream soup, roasted black pudding
9,00

Geflügelkraftbrühe,
hausgemachte Pilzravioli
Chicken consommé, homemade mushroom ravioli
9,00

Fleisch / Meat

Rücken vom Schwäbisch Hällischen Landschwein,
Wurzelgemüse, Petersilienknöpfe
Saddle of pork, root vegetables, parsley swiss noodles
24,00

Geschmorte Lammhaxe,
Bohnen-Olivengemüse, Kartoffelgratin
Braised leg of lamb, beans with olives, gratinated potatoes
26,00

Filetspitzen vom Weiderind,
Mangold, Buchenpilze, Bandnudeln, Parmesan
Tenderloin tips of beef, spinach beet, mushrooms, broad noodles, parmesan cheese
29,00

Fisch / Fish

Gegrilltes Doradenfilet,
Artischocken-Saubohnengemüse, getrocknete Kirschtomaten,
Rosmarinkartoffeln
Grilled gilthead sea bream filled, artichokes and broad beans, dried tomatoes, rosemary potatoes
28,00

Kabeljaufilet im Speckmantel,
Schnittlauchsoße, Ringelbete, Kartoffel-Sauerkrautstampf
Cod fillet with bacon, chives sauce, beetroots, mashed potatoes with pickled white cabbage
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

Kartoffelstrudel,
cremiger Wirsing, frische Pilze
Potato strudel, creamy savoy cabbage, fresh mushroom
18,00

Kichererbsencurry,
Pak Choi, Cashewkerne, Papadam
Chick pea curry, pak-choi, cashew nuts, papadam
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

Deftiger Linseneintopf,
Frankfurter Würstchen

Lentils stew, sausages

12,00

Desserts

Crème brûlée, Cassissorbet

Crème brûlée, cassis sorbet

10,00

Schokoladentarte,
Quittenkompott, Vanilleeis

Chocolate tarte, quince compote, vanilla ice cream

12,00

1 Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco
wahlweise Zwetschge, Aprikose, Cassis

1 scoop homemade sorbet in Secco, at your choice of plum, apricot, cassis

6,00

Das kleine Dessert im Glas

Cappuccinocreme,
Zwetschge, Vanillebaiser

Cappuccino cream, plum, vanilla meringue

8,50

Auswahl an Käse, Brioche, Aprikosensenf

Selection of cheese, brioche, apricot mustard

14,00