

Vorspeisen / Starter

Vorspeisensalat,
geröstete Kerne, Kresse, Wachtelei
Starter salad, roasted seeds, cress, quail egg
9,50

„Panzanella“
Toskanischer Tomaten-Brot-Salat, Burrata
Tuscan tomato-bread salad, burrata
17,00

Mediterraner Gemüsesalat,
marinierte Maishähnchenbrust, Sc. Rouille
Mediterranean vegetable salad, marinated corn fed chicken, Sc. Rouille
18,00

Hausgebeizter Lachs,
Wakame, Radieschen, Wasabimayonnaise
Home pickled salmon, wakame, radish, wasabi mayonnaise
19,00

Suppe / Soup

Weißer Tomatensuppe,
Kräuteröl, confierte Garnelen
White tomato soup, herbal oil, shrimps
9,50

Hauptgerichte

Vegetarisch/Vegetarian

Spinatknödel,
braune Butter, Parmesan, kleine Kräutersalat
Spinach dumplings, brown butter, parmesan, small herbal salad
18,00

Hausgemachte Gnocchi,
Pfifferlinge, frische Erbsen, Pecorino
Homemade gnocchi, chanterelles, fresh peas, pecorino
20,00

Fisch/Fish

Kabeljaufilet,
Zitronen-Kapern-Butter, Kartoffel-Spinatstampf
Cod fillet, lemon-capers butter, mashed potatoes with spinach
28,00

“Cacciucco”
Italienischer Fischeintopf,
Fenchel, Röstbrot, Sc. Rouille
Italian fish stew, fennel, roasted bread, Sc. Rouille
28,00

Fleisch/Meat

Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein,
Zucchini, Oliven, getrocknete Tomaten,
Salbeignocchi

Chop of pork, zucchini, olives, dried tomatoes, sage gnocchi
24,00

„Kahler Topf“

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

3 small pork fillets with mushrooms, buttered peas, roasted potatoes
24,00

Wiener Schnitzel vom Kalb,
Röstkartoffeln, Salat

Viennese schnitzel, roasted potatoes, salad
26,00

Rumpsteak vom Weiderind,
geschmorte Zwiebeln, Röstkartoffeln, Salat

Rumpsteak with stewed onions, roasted potatoes, salad
28,00

Filet vom Weiderind,
Artischockengemüse, Thymiankartoffeln

Fillet of beef, artichokes, thyme potatoes
33,00

Dessert

Allerlei von Kirsche & Schokolade

Variation of cherry & chocolate

11,00

1 Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco
wahlweise Himbeer, Passionsfrucht oder Aprikose

1 scoop homemade sorbet in Secco, choice of raspberry, passion fruit or apricot

6,00

Das kleine Dessert im Glas

Dunkles Schokoladenmousse,

Aprikosenkompott, Pistaziencrumble

Dark chocolate mousse, apricot compote, pistachio crumble

8,50

Crème Brûlée,

hausgemachtes Himbeersorbet

Crème brûlée, homemade raspberry sorbet

10,00

Käse Dessert

Auswahl von französischen Rohmilchkäsen

Aprikosensenf, Brioche

Choice of French raw milk cheeses, apricot mustard, brioche

13,00

Alle Preise in Euro

