

Vorspeisen / Starter

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

Feldsalat,
eingelegter Kürbis, warmer Ziegenkäse
Lamb's lettuce, marinated pumpkin, warm goat's cheese
17,00

Carpaccio vom Rinderfilet,
Rucola & Parmesan
Carpaccio of beef fillet, rocket salad & parmesan
19,00

Rauchlachstatar,
marinierte Ringelbeete, grüne Soße
Tartare of smoked salmon, marinated beetroot, green sauce
19,00

Suppe / Soup

Pastinakencremesuppe,
Hirschschenken
Parsnip cream soup, deer ham
9,50

Hauptgerichte

Vegetarisch/Vegetarian

Kichererbsen-Blumenkohlcurry,
Koriander & Papadam
Chickpeas-cauliflower curry, coriander, papadam
20,00

Kartoffel-Kürbisstrudel,
cremiger Spitzkohl, Shiitake Pilze
Potato-Pumpkin strudel, creamy pointed cabbage, shiitake mushrooms
20,00

Fisch/Fish

Zanderfilet,
Kürbis-Lauchgemüse, Schnittlauchsauce, Butterkartoffeln
Pikeperch fillet, pumpkin-leeks vegetables, chives sauce, buttered potatoes
28,00

Kabeljaufilet im Speckmantel,
Rahmsauerkraut, Thymiankartoffeln
Cod fillet, root vegetables, fresh horseradish, bouillon potatoes
28,00

Fleisch/Meat

„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

Entenbrust - rosa gebraten -,

Apfel-Spitzkohlgemüse & Gnocchi

Breast of duck, apple-pointed cabbage, gnocchi

26,00

Geschmorte Ochsenbacke,

Wurzelgemüse, Kartoffel-Schnittlauchstampf

Braised ox cheeks, roots vegetables, mashed potatoes with chives

27,00

Rumpsteak vom Weiderind,

geschmorte Zwiebeln, Röstkartoffeln, Salat

Rumpsteak with stewed onions, roasted potatoes, salad

28,00

Rinderfilet,

Kräuterseitlinge, Lauchzwiebeln, Kartoffel-Kürbisgratin

Fillet of beef, king oyster mushroom, spring onions, potato-pumpkin gratin

33,00

Dessert

Karamalisierte Griesschnitte,
Apfel-Quittenkompott, hausgemachtes Holunderreis
Caramelized semolina slices, apple-quince compote, homemade elderberry ice
11,00

Crème Brûlée,
hausgemachtes Cassissorbet
Crème brûlée, homemade passion fruit sorbet
10,00

Das kleine Dessert im Glas

Dunkles Schokoladenmousse,
Birnenkompott, Walnußcrumble
Dark chocolate mousse, pear compote, walnut crumble
8,50

1 Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco
wahlweise Zwetschge, Passionsfrucht oder Cassis
1 scoop homemade sorbet in Secco, choice of plum, passion fruit or cassis
6,00

Käse Dessert

Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
Aprikosensenf, Brioche
Choice of French raw milk cheeses, apricot mustard, brioche
13,00

Alle Preise in Euro