

### Vorspeisen / Starter

Feldsalat, Pilzvinaigrette, Kürbiskerne  
*Lamb`s lettuce, mushroom vinaigrette, pumpkin seeds*  
11,00

Gegrillte Jakobsmuscheln,  
Salat von eingelegtem Kürbis, Kürbisölmayonnaise  
*Grilled scallops, salad of marinated pumpkin, pumpkin oil mayonnaise*  
19,00

Geräucherte Entenbrust,  
Apfelsellerisalat,  
karamalisierte Walnüsse  
*Smoked breast of duck, apple-celery-salad, caramelised walnuts*  
18,00

Rote Beete Carpaccio,  
Ziegenkäsecreme, Feldsalat  
*Beetroot carpaccio, goat`s milk cheese cream, lamb`s lettuce*  
17,00

### Suppe / Soup

Kürbiscremesuppe,  
Nordseekrabben  
*Pumpkin crème soup, shrimps*  
10,00

## Hauptgerichte

### Vegetarisch/Vegetarian

Hausgemachte Gnocchi,  
Kürbis-Lauchzwiebeln, Ziegenkäse  
*Homemade gnocchi, pumpkin, spring onions, goat's milk cheese*  
21,00

Auflauf von Serviettenpilzknödel, Spitzkohl,  
mit Bergkäse überbacken  
*Souffle of bread dumpling with mushrooms,  
white cabbage, gratinated with mountain cheese*  
20,00

### Fisch/Fish

Wolfsbarschfilet, Artischockengemüse,  
Rosmarinkartoffeln  
*Bass filet, artichokes, rosemary potatoes*  
29,00

Kabeljaufilet, Meerrettichschaum,  
Kartoffelspitzkohlgemüse  
*Cod fish filet, horseradish foam, potatoes with white cabbage*  
29,00

## Fleisch/Meat

„Ofenfrische Bauernente,  
Apfelrotkraut, Kartoffelklöße  
*Farm duck, red cabbage with apple, potato dumplings*  
28,00

Geschmorte Ochsenbacke,  
Wurzelgemüse, Kartoffel-Schnittlauchstampf  
*Braised ox cheeks, roots vegetables, mashed potatoes with chives*  
27,00

Paillard vom Hirsch, Spitzkohl, Serviettenpilzknödel  
*Paillard from red deer, white cabbage, bread-mushroom dumpling*  
31,00

Filet vom Weiderind, Kürbis-Lauchgemüse, Kartoffelgratin  
*Fillet of beef, pumpkin with spring onions, potato gratin*  
33,00

Wiener Schnitzel vom Kalb, Röstkartoffeln, Salat  
*Viennese schnitzel, roasted potatoes, salad*  
26,00

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

## Dessert

Blätterteigtörtchen, Mascarpone, Quitte,  
Eis von gebrannten Mandeln  
*Puff pastry tartlet, mascarpone, quince, ice from roasted almonds*  
11,00

Crème Brûlée,  
Blutorangensorbet  
*Crème brûlée, blood orange sorbet*  
10,00

### Das kleine Dessert im Glas

Weißer Zimt-Bayrischkrem, Bratapfelkompott  
*White cinnamon-bavarian cream, compote of baked apple*  
8,50

1 Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco  
wahlweise Zwetschge, Blutorange, Cassis  
*1 scoop homemade sorbet in Secco, choice of plum, blood orange 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