

Vorspeisen / Starter

Feldsalat, gerösteter Pancetta, Walnußdressing
Lamb`s lettuce, roasted ham, walnut vinaigrette
11,00

Kürbisquiche, Kräuterschmand, Salat
Pumpkin quiche, herb cream, salad
16,00

Confierte Garnelen, marinierte Ringelbeete, grüne Soße
Prawns, marinated beet root, green sauce
19,00

Carpaccio vom Rinderfilet,
Trüffelmayonnaise, Kräutersalat
Carpaccio of beef, truffle mayonnaise, herb salad
19,00

Suppe / Soup

Geflügelkraftbrühe,
hausgemachte Ravioli, Shii Take Pilze
*Clear soup of chicken, homemade ravioli,
shii take mushroom*
10,00

Deftiger Linseneintopf, Frankfurter Würstchen
Lentil soup, frankfurter sausage
9,00
Als Hauptgang Portion
15,00

Hauptgerichte

Vegetarisch/Vegetarian

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

Hausgemachte Spinatknödel,
braune Butter, Pilze, Parmesan, kleiner Salat
Homemade spinach dumplings, brown butter, mushrooms, parmesan, salad
20,00

Fisch/Fish

Saiblingsfilet, cremige Schwarzwurzeln, Kräuterkartoffeln
Fillet of char, black salsify, herb potatoes
29,00

Kabeljaufilet, Rote Beetegraupen,
Meerrettichschaum,
Cod fish filet, horseradish foam, red beet pearl barley
29,00

Fleisch/Meat

Entenbrust - rosa gebraten -
Rosenkohlblätter, Kartoffel-Apfelgratin
Duck breast, brussels sprouts, potatoes-apple gratin
28,00

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

Filet vom Weiderind, Kürbis-Lauchgemüse, hausgemachte Gnocchi
Fillet of beef, pumpkin with spring onions, homemade gnocchi
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

Schokoladenmousse, Blutorangen & Crumble
Mousse of chocolate, orange and crumble
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