

Vorspeisen / Starter

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

Marinierter Schafskäse,
Couscoussalat, Oliven-Tomatenrelish
Marinated feta cheese, couscous salad, olive tomato relish
17,00

Tatar von der Rauchlachsforelle,
Bärlauchmayonnaise, Kräutersalat, Wachtelei
Smoked Salmon trout tartare, wild garlic mayonnaise, herb salad, quail egg
19,00

Pochierter Kalbstafelspitz,
Salat von eingelegtem Spargel, grüne Soße
Poached fillet of veal, pickled asparagus salad, green sauce
19,00

Suppen / Soups

Spargelcremesuppe, confierte Garnele
Asparagus cream soup, confit shrimp
10,50

Geflügelkraftbrühe,
hausgemachte Ravioli, Champignons
Poultry broth, homemade ravioli, mushrooms
10,00

Fleisch / Meat

Geschmorte Schulter vom Salzwiesenslamm,
Artischockengemüse, gebratene Maispolenta
Braised shoulder of "Salt Marsh" lamb, artichokes vegetables, fried corn polenta
28,00

Perlhuhnbrust,
Kichererbsen, Frühlingslauch, Auberginenpüree
Guinea fowl breast, chickpeas, spring leeks, aubergine puree
28,00

Rinderfilet,
Buchenpilze, Kartoffel-Spinatstampf
Fillet of beef, shimeji mushrooms, spring onions, mashed potatoes with spinach
36,00

Traditionelles / Traditional

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
Rump steak with stewed onions, roasted potatoes and salad
28,00

Fisch / Fish

Gegrilltes Zanderfilet,
Ratatouillegemüse, Thymiankartoffeln
Grilled pike-perch fillet, ratatouille, thyme potatoes
29,00

Saiblingsfilet,
Ragout von grünem und weißem Spargel,
Schnittlauchkartoffeln
Char fillet, green and white asparagus ragout, potatoes with chive
29,00

Vegetarisch / Vegetarian

Hausgemachte Gnocchi,
gebratener Spargel, Cashewkerne, gehobelter Parmesan
Homemade gnocchi, roasted asparagus, cashews, shaved parmesan
22,00

Gegrillte Maispolenta,
Ratatouillegemüse, Bärlauchpesto
Grilled corn polenta, ratatouille, wild garlic pesto
20,00

Dessert

Crème brûlée, Erdbeersorbet
Crème brûlée, strawberry sorbet
10,50

Hausgemachte Schokoladentarte,
Mangokompott, Minzeis
Homemade chocolate tarte, mango compote, mint ice cream
12,00

1 Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco
wahlweise Cassis, Passionsfrucht, Erdbeere
1 scoop home-made sorbet in Secco, at your choice of cassis, passion fruit, strawberry
6,00

Das kleine Dessert im Glas

Bayrisch Vanillecreme,
Rhabarberkompott, Mandelcrumble
Bavarian vanilla cream, rhubarb compote, almond crumble
9,50

Käse Dessert

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

Dessertweine

2018 Riesling Auslese edelsüß
Weingut Höfler/Franken/Deutschland
5cl 6,50

2017 Banyuls Rimage AOC
Abbe Rous/Rousillon/Frankreich
5cl 6,00

Frühling ist Spargelzeit

Portion frischer deutscher Stangenspargel,
neue Kartoffeln, zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise
German white asparagus, boiled potatoes, clarified butter or sauce hollandaise
26,00€

Wahlweise dazu:

Additionally:

kleines Wiener Schnitzel
Small viennese schnitzel
11,00 €

geräucherter Lachs
Smoked salmon
10,00 €

kleines Rinderfilet
Small filet of beef
14,00€