

Vorspeisen / Starter

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

“Panzanella”
Toskanischer Brotsalat, Büffelmozzarella,
Basilikummayonnaise
“Panzanella” Tuscan bread salad, buffalo mozzarella, basil mayonnaise
18,00

Asiatisch gebeizter Lachs,
Salat von eingelegten Radieschen, Ingwer, Wakame, Wasabi
Asian marinated salmon, salad of pickled radish, ginger, wakame, wasabi
19,00

Carpaccio vom Rinderfilet,
Limetten-Pfeffermayonnaise, Rucolasalat
Carpaccio of beef fillet, lime-pepper mayonnaise, rocket salad
20,00

Suppen / Soups

Wildkraftbrühe,
Pilzravioli
Wild broth, mushroom ravioli
10,00

Weißer Tomatensuppe,
Wolfsbarsch, Schnittlauchöl
White tomato soup, sea bass, chive oil
10,50

Fleisch / Meat

Geschmorter Frischlingsnacken,
weiße Rübchen, Buchenpilz, Kartoffel-Petersilienstampf
Braised pig neck, turnips, beech mushrooms, mashed potatoes with parsley
26,00

Maishähnchenbrust mit italienischem Landschinken gebraten,
mediterranes Gemüse, Salbeignocchi
Corn chicken breast, fried Italian country ham, Mediterranean vegetables, sage gnocchi
28,00

Filet vom Weiderind,
Bohngemüse, Bernykartoffeln, Thymianjus
Fillet of beef, beans, Berny potatoes, thyme jus
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

Kabeljaufilet,
cremigies Kohlrabigemüse, Petersillienkartoffeln, Strudelknusper
Cod fillet, creamy kohlrabi, parsley potatoes, crispy strudel
29,00

Gegrilltes Wolfsbarschfilet,
Fenchelgemüse, Cacciucco Sud, Röstbrot, Sauce Rouille
Grilled sea bass fillet, fennel, cacciucco broth, roasted bread, Sc. Rouille
30,00

Vegetarisch / Vegetarian

Kichererbsencurry,
Gemüse Pakora, Mango Chutney
Chick pea curry, vegetable pakora, mango chutney
20,00

„Trophie al pesto“
Ligurische Nudeln, Bohnen-Kartoffeln, Basilikumpesto, confierte Tomaten
“Trophie al pesto” Ligurian pasta, beans and potatoes, basil pesto, confit tomatoes
21,00

Dessert

Crème brûlée, Himbeersorbet

Crème brûlée, raspberry sorbet

11,00

Allerlei von Kirsch & Vanille

Selection of cherries & vanilla

13,00

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christians“ Secco
wahlweise Himbeer, Kirsch, Passionsfrucht

One scoop home-made sorbet in Secco, at your choice of raspberry, cherry, passion fruit,

6,00

Das kleine Dessert im Glas

Quark-Limettenmousse,

Ananas, Kokos

Quark lime mousse, pineapple, coconut

9,50

Käse Dessert

Auswahl von französischem Rohmilchkäse,

Aprikosensenf, Brioche

Choice of French raw milk cheeses, apricot mustard, brioche

14,00

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
von Familie Himmelsbach aus Karlstein,
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€