

Vorspeisen / Starter

Vorspeisensalat,
geröstete Kerne, Kresse, Wachtelei
Starter salad, roasted seeds, cress, quail egg
11,00

Kichererbsenbällchen,
Auberginencreme, Rucola, getrocknete Tomaten
Chickpea balls, aubergine cream, rocket, dried tomatoes
18,00

Rauchlachstatar,
marinierte Ringelbeete, Schnittlauchvinaigrette
Smoked salmon tartare, marinated ringlets, chive vinaigrette
19,00

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

Suppen / Soups

Paprikacremesuppe,
Chorizo, Croutons
Pepper cream soup, chorizo, croutons
10,50

Kraftbrühe vom Tafelspitz,
Kräuterflädle, Gemüsestreifen
Consommé from boiled beef, herb pancakes, vegetable strips
10,50

Fleisch / Meat

Rückensteak vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein,
cremige Pfifferlinge, Kräutergnocchi
Saddle of pork steak, creamy chanterelles, herb gnocchi
27,00

Haxe vom Weidelamm,
Artischockengemüse, gegrillte Maispolenta
Knuckles of grassland lamb, artichokes, grilled corn polenta
28,00

Filet vom Weiderind,
Bohngemüse, Parmesankartoffeln
Fillet of grassland beef, beans, parmesan potatoes
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

Doradenfilet,
süß-saures Auberginengemüse, Rosmarinkartoffeln
Sea bream fillet, sweet and sour eggplants, rosemary potatoes
30,00

Heilbuttfilet,
Pfifferlingsgraupen, Lauchzwiebeln, Thymianjus
Halibut fillet, pearl barley with chanterelles, spring onions, thyme jus
33,00

Vegetarisch / Vegetarian

Pestoravioli,
Rucola, getrocknete Tomaten, Oliven, Grana Padano
Pesto ravioli, rocket, dried tomatoes, olives, Grana Padano
21,00

„Pisarei“ Nudeln aus Pianzeca,
Tomatensugo, Burrata
“Pisarei” pasta from Pianzeca, tomato sauce, burrata
21,00

Dessert

Crème brûlée, Cassissorbet

Crème brûlée, cassis sorbet

12,00

Warmer Schokoladenkuchen,
Mangokompott, hausgemachtes Vanilleeis

Warm chocolate cake, mango compote, homemade vanilla ice cream

13,00

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco
wahlweise Himbeer, Cassis, Passionsfrucht

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

7,50

Das kleine Dessert im Glas

Quarkmousse,

Amaretto-Apfelkompott, Mandelcrumble

Curd mousse, Amaretto apple compote, almond crumble

10,50

Käse Dessert

Auswahl von französischem Rohmilchkäse,

Aprikosensenf, Brioche

Choice of French raw milk cheeses, apricot mustard, brioche

15,00

Dessertweine

2018 Riesling Auslese edelsüß

Weingut Höfler/Franken/Deutschland

5cl 6,50

2017 Banyuls Rimage AOC

Abbe Rous/Rousillon/Frankreich

5cl 6,00