

Vorspeisen / Starter

Feldsalat,
Kartoffel-Speckdressing, Kürbiskerne
Lamb's lettuce, potato-bacon dressing, pumpkin seeds
12,00

Rote Beete Carpaccio,
marinierter Ziegenkäse, Honig, Feldsalat
Beetroot carpaccio, marinated goat cheese, honey, lamb's lettuce
18,00

Geräucherte Entenbrust,
Spitzkohlsalat, Apfelrelish, Haselnüsse
Smoked duck breast, cabbage salad, apple relish, hazelnuts
19,00

Confierte Garnelen,
Salat von eingelegtem Kürbis, Kräuterschmand
Confit shrimp, pickled pumpkin salad, herb sour cream
20,00

Suppen / Soups

Geflügelkraftbrühe,
hausgemachte Pilzravioli
Poultry broth, homemade mushroom ravioli
10,50

Kürbiscremesuppe,
Nordseekrabben
Pumpkin cream soup, north sea shrimps
11,00

Fleisch / Meat

Geschmorte Ochsenbäckchen,
Wurzelgemüse, Kartoffel-Schnittlauchstampf
Braised ox cheeks, root vegetables, mashed potatoes with chives
29,00

Rehkeule -rosa gebraten-,
Rosenkohlblätter, frische Pilze, Haselnussknöpfe
Leg of venison -roasted pink-, brussels sprouts leaves, fresh mushrooms, hazelnut dumplings
30,00

Ofenfrischer Bauernente,
Apfelrotkraut, Kartoffelklöße
Freshly baked farm-grown duck, apple red cabbage, potato dumplings
32,00

Filet vom Weiderind,
Spitzkohl, glasierte Perlzwiebeln, Kartoffel-Kürbisgratin
Beef filet steak, pointed cabbage, glazed pearl onions, potato-pumpkin gratin
37,00

Traditionelles / Traditional

Kahler Topf
3 kleine Filets vom Schwein mit frischen Pilzen,
Buttererbsen, Röstkartoffeln
3 small pork fillets with mushrooms, buttered peas, roasted potatoes
25,00

Wiener Schnitzel vom Kalb,
Röstkartoffeln, Salat
Viennese schnitzel, roasted potatoes, salad
27,00

Rumpsteak vom Weiderind,
geschmorte Zwiebeln, Röstkartoffeln, Salat
Rump steak with stewed onions, roasted potatoes, salad
29,00

Fisch / Fish

Lachsfilet,
Kartoffel-Pastinaken Püree, Spitzkohl, Pommery-Senfsauce
Salmon fillet, mashed potatoes with parsnips, pointed cabbage, pommery mustard sauce
31,00

Zanderfilet,
Graupenrisotto, Kürbischutney
Pike perch, barley risotto, pumpkin chutney
31,00

Vegetarisch / Vegetarian

Kaspessknödel,
cremiger Spitzkohl, frischen Pilzen
Cheese dumplings, creamy pointed cabbage, fresh mushrooms
21,00

“Trofie” Ligurische Nudeln,
Hokkaidokürbis, Lauchzwiebeln, Ziegenkäse
“Trofie” Ligurian pasta, Hokkaido pumpkin, spring onions, goat cheese
22,00

Dessert

Zimt Crème brûlée, Zwetschgensorbet
Cinnamon crème brûlée, cassis sorbet
11,00

Brownie,
Gewürzorange, Salzkaramelleis
Brownie, spiced orange, salted caramel ice cream
13,00

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco
wahlweise Cassis, Passionsfrucht, Zwetschge
One scoop home-made sorbet in Secco, at your choice of cassis, passion fruit, plum
7,50

Das kleine Dessert im Glas

Marzipanmousse,
Birnenkompott, Walnusscrumble
Marzipan mousse, pear compote, walnut crumble
10,00

Käse Dessert

Auswahl von französischem Rohmilchkäse,
Aprikosensenf, Brioche
Choice of French raw milk cheeses, apricot mustard, brioche
15,00

Dessertweine

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

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