

Vorspeisen / Starter

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

Kürbis-Ziegenkäsetarte, marinierte Pilze, Eichblattsalat  
*Pumpkin-goat cheese tart, marinated mushrooms, oak leaf salad*  
18,00

Hausgebeizter Lachs, eingelegter Blumenkohl,  
grüne Soße, Wachtelei  
*Home cured salmon, pickled cauliflower, green sauce, quail egg*  
20,00

Carpaccio vom Rinderfilet, Trüffelmayonnaise, Rucolasalat  
*Carpaccio of beef fillet, truffle mayonnaise, rocket salad*  
21,00

Suppen / Soups

Rinderkraftbrühe,  
Kräuterflädle, Gemüsestreifen, Tafelspitz, frischer Meerrettich  
*Beef broth, herb pancakes, vegetable strips, boiled beef, fresh horseradish*  
10,50

Pastinakencremesuppe,  
Nordseekrabben, Schnittlauchöl  
*Parsnip cream soup, north sea shrimp, chive oil*  
11,00

Fleisch / Meat

Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein,  
Apfelrotkohl, Serviettenknödel

*Roast from Swabian Hallisch pig, red apple cabbage, serviette dumplings*

27,00

Perlhuhnbrust,  
Kürbis-Kartoffelpüree, Shiitake Pilze, Lauchzwiebeln

*Guinea fowl breast, mashed potatoes with pumpkin, spring onions*

32,00

Filet vom Weiderind,  
Bohngemüse, Bernykartoffeln

*Filet of beef, green beans, berny potatoes*

38,00

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 and salad*

29,00

Fisch / Fish

Wolfsbarschfilet,  
Artischockengemüse, Rucola Pesto, Grillkartoffeln  
*Sea bass fillet, artichoke vegetables, rocket pesto, grilled potatoes*  
31,00

Winterkabeljau,  
cremig Schwarzwurzelgemüse,  
Lauchzwiebeln, Petersilienkartoffeln  
*Winter cod, creamy salsify, spring onions, parsley potatoes*  
32,00

Vegetarisch / Vegetarian

Kichererbsencurry,  
Mangochutney, Papadam (Vegan)  
*Chickpea curry, mango chutney, papadam*  
21,00

Hausgemachte Gnocchi,  
Mangold, Gorgonzola, Walnüsse  
*Homemade gnocchi, chard, gorgonzola, walnuts*  
22,00

Dessert

Crème brûlée, Cassissorbet

*Crème brûlée, cassis sorbet*

12,00

Apfel-Maronentarte,  
hausgemachtes Vanilleeis, Aprikosengel  
*Apple- chestnut tart, homemade vanilla ice cream, apricot gel*

13,00

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

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

7,50

Das kleine Dessert im Glas

Dunkles Schokoladenmus,  
Blutorangen, Mandelcrumble

*Dark chocolate mousse, blood oranges, almond crumble*

11,00

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