

Vorspeisen / Starter

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

Hummus, eingelegter Blumenkohl,
Sesam, Spinatsalat, geröstetes Focaccia
Hummus, pickled cauliflower, sesame seeds, spinach salad, toasted focaccia
18,00

Rauchlachstatar,
gelbe Beete Carpaccio, Avocado-creme
Smoked salmon tartare, yellow beet carpaccio, avocado cream
20,00

Mariniertes Roastbeef,
Kräutersalat, Gurkenrelish, Pommery-Senf Mayonnaise
Marinated roastbeef, herb salad, cucumber relish, pommery-mustard mayonnaise
21,00

Suppen / Soups

Geflügelkraftbrühe,
Ravioli, Shiitake Pilze
Poultry broth, ravioli, shiitake mushrooms
11,00

Karottenkokossuppe,
Hähnchenbrust, Koriander
Carrot-coconut soup, chicken breast, coriander
11,50

Fleisch / Meat

Rücken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein,
cremigtes Kohlrabigemüse, Kräutergnocchi
Saddle of Swabian Hallisch pig, creamy kohlrabi, herb gnocchi
28,00

Maishähnchenbrust,
Zuckerschoten, Shiitake Pilze, Karottenstampf,
Corn chicken breast, snow pea pods, shiitake mushrooms, , mashed carrots
32,00

Filet vom Weiderind,
grüne Bohnen, Rotweinzwiebeln, Kartoffelkrapfen
Fillet of beef, green beans, red wine onions, potato fritters
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
28,00

Rumpsteak vom Weiderind,
geschmorte Zwiebeln, Röstkartoffeln, Salat
Rump steak with stewed onions, roasted potatoes and salad
30,00

Fisch / Fish

Wolfsbarschfilet,
Artischockengemüse, Rucola Pesto, Grillkartoffeln
Sea bass fillet, artichokes, rocket pesto, grilled potatoes
31,00

Lachsfilet mit Kräuterkruste,
Kartoffellauchragout, frischer Meerrettich
Salmon fillet with herb crust, potato leek ragout, fresh horseradish
32,00

Vegetarisch / Vegetarian

Spinatknödel,
Buchenpilze, braune Butter, Grana Padano
Spinach dumplings, beech mushrooms, brown butter, grana padano
21,00

Hausgemachte Gnocchi,
Zucchini, Oliven, mariniertes Schafskäse
Homemade gnocchi, zucchini, olives, marinated sheep's milk cheese
22,00

Dessert

Crème brûlée, Passionsfruchtsorbet

Crème brûlée, passionfruit sorbet

12,00

Weißweibirne, Schokokuchen,
Vanilleeis, kandierte Veilchenblüten

White wine pears, chocolate cake, vanilla ice cream, candied violet petals

13,00

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

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

7,50

Das kleine Dessert im Glas

Nougatmousse,

Apfel-Amarettokompott, Haselnusskrokant

Nougat mousse, apple amaretto compote, hazelnut brittle

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