

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,  
Avocadocreme, Wachtelei, Kräutersalat  
*Smoked salmon tartare, avocado cream, quail egg, herb salad*  
20,00

„Fränkisches Vitello Tonnato“  
Kalbsrücken -rosa gebraten-,  
Rauchforellensoße, Kopfsalatherzen  
*„Franconian Vitello Tonnato“ Saddle of veal -medium-, trout sauce, lettuce*  
21,00

Suppen / Soups

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

Bärlauchcremesuppe,  
Nordseekrabben  
*Wild garlic cream soup, north sea shrimps*  
11,50

Fleisch / Meat

Geschmorte Ochsenbäckchen,  
Frühlingsgemüse, Kartoffel-Bärlauchstampf  
*Braised ox cheeks, spring vegetables, mashed potatoes with wild garlic*  
29,00

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

Saiblingsfilet,  
gebratener Blumenkohl, Sauerampfersoße, Kartoffelstampf  
*Char fillet, fried cauliflowers, sorrel sauce, mashed carrots*  
31,00

Vegetarisch / Vegetarian

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

Hausgemachte Bärlauchgnocchi,  
Kirschtomaten, Schafskäse  
*Homemade wild garlic gnocchi, cherry tomatoes, feta cheese*  
22,00

Dessert

Crème brûlée, Passionsfruchtsorbet

*Crème brûlée, passionfruit sorbet*

12,00

Schokoladenkuchen,

Mango-Minzkompott, Vanilleeis

*Chocolate cake, mango mint compote, vanilla ice cream*

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

Bayrische Vanillecreme,

Rhabarberkompott, Mandelcrumble

*Bavarian vanilla cream, rhubarb compote, 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