

Vorspeisen / Starter

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

Salat von Zucchini und getrockneter Tomate,
Auberginencreme, Ziegenkäse
Zucchini- and dried tomato salad, aubergine cream, goat cheese
19,00

Garnelen im Pankomantel,
Spargelsalat, Sesammayonnaise
Prawns in panko coating, asparagus salad, sesame mayonnaise
21,00

Carpaccio vom Rinderfilet,
Limetten-Pfeffermayonnaise
Carpaccio of beef fillet, lime pepper mayonnaise
21,00

Suppen / Soups

Rinderkraftbrühe,
Ravioli, Shiitake Pilze
Beef broth, ravioli, shiitake mushrooms
11,00

Karottenkokossuppe,
Cashewkerne, Hähnchen
Carrot coconut soup, cashew nuts, chicken
11,50

Fleisch / Meat

Kalbsrollbraten,
Frühlingsgemüse, Kartoffel-Bärlauchstampf
Veal roll, spring vegetables, mashed potatoes with wild garlic
29,00

Poulardenbrust,
Ragout von grünem und weißem Spargel,
hausgemachte Gnocchi
Chicken breast, green and white asparagus stew, homemade gnocchi
32,00

Filet vom Weiderind,
Bohngemüse, Thymianjus, Kartoffelkrapfen
Fillet of beef, beans, thyme sauce, 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

Doradenfilet,
Auberginengemüse, Rosmarinkartoffeln
Sea bream fillet, aubergine vegetables, rosemary potatoes
31,00

Zanderfilet,
Bärlauchgraupen, Spargelgemüse
Picke perch, wild garlic barley, asparagus
33,00

Vegetarisch / Vegetarian

Kichererbsenbällchen,
Auberginencreme, Buchenpilze
Chickpea balls, aubergine cream, beech mushrooms
21,00

Hausgemachte Gnocchi,
gebratener Spargel, Ziegenkäse, Pinienkerne
Homemade Gnocchi, fried asparagus, goat cheese, pine nuts
23,00

Dessert

Crème brûlée, Himbeersorbet

Crème brûlée, Raspberry sorbet

12,00

Allerlei von Erdbeere und Schokolade

Variety of strawberry and chocolate

13,50

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco

Wahlweise Himbeer, Erdbeer, Passionsfrucht

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

7,50

Das kleine Dessert im Glas

Panna Cotta,

Waldbeerkompott

Panna Cotta, wild berry compote

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

Frühling ist Spargelzeit!

Genießen Sie den frischen deutschen Spargel
aus Karlstein von der Familie Himmelsbach

Spargelcremesuppe
10,00€

Portion Stangenspargel,
neue Kartoffeln,
zerlassene Butter oder hausgemachte Hollandaise
German white asparagus, boiled potatoes, clarified butter or housemade hollandaise
26,00€

Wahlweise dazu:

Additionally:

gekochter Schinken
Boiled ham
10,00€

geräucherter Lachs
Smoked salmon
12,00 €

kleines Wiener Schnitzel
Small viennese schnitzel
13,00€

kleines Rinderfilet
Small filet of beef
16,00€