

Vorspeisen / Starter

Vorspeisensalat,
geröstete Kerne, Kresse, Wachtelei

Starter salad, roasted seeds, cress, quail egg

12,00

Kichererbsencreme, marinierte Zucchini,
Rucolasalat, geröstetes Focaccia

Chickpea cream, marinated zucchini, rocket salad, roasted focaccia

18,00

Hausgebeizter Lachs, zweierlei Blumenkohl,
Kräutermayonnaise, Buchweizenknusper

Home-cured salmon, two kinds of cauliflower, herb mayonnaise, buckwheat crunch

22,00

“Fränkisches Vitello”

Kalbsrücken -rosa gebraten –,
Rauchforellensoße, Kopfsalat

“Franconian vitello” - roasted saddle of veal, smoked trout sauce, lettuce

22,00

Suppen / Soups

Kraftbrühe vom Tafelspitz,
Kräuterflädle, Gemüsestreifen

Beef broth, herb pancakes, vegetable strips

12,00

Cremesuppe von Erbse & Minze,
confierte Garnele

Creamy soup of peas and mint, king prawns

13,00

Fleisch / Meat

“Ossobuco”

Geschmorte Kalbshaxenscheiben,
Gremolata, Wurzelgemüse, gegrillte Maispolenta

“Ossobuco” - slices of braised veal leg, gremolata, root vegetables, grilled corn polenta
32,00

Rückensteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein,
cremige Pfifferlinge, Kräutergnocchi

*Loin steak from the Swabian Hall pig,
creamy chanterelles, herb gnocchi*
32,00

Filet vom Weiderind,
Bohngemüse, Kartoffel-Rucolastampf

Fillet of beef, beans, mashed potatoes with rocket salad
40,00

Traditionelles / Traditional

„Kahler Topf“

3 kleine Filets vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein
mit frischen Pilzen, Buttererbsen, Röstkartoffeln

3 small swabian hell pork fillets with mushrooms, buttered peas, roasted potatoes
27,00

Wiener Schnitzel vom Kalb,
Röstkartoffeln, Salat

Viennese schnitzel, roasted potatoes, salad
30,00

Rumpsteak vom Weiderind,
geschmorte Zwiebeln, Röstkartoffeln, Salat

Rumpsteak with stewed onions, roasted potatoes and salad
32,00

Fisch / Fish

Gegrilltes Zanderfilet, Mangold-Olivengemüse,
Tomatenpesto, Rosmarinkartoffeln
Grilled pike-perch, chard and olives, tomato pesto, rosemary potatoes
32,00

“Cacciucco”
Itralienischer Fischeintopf,
Fenchel, Röstbrot, Sc. Rouille
“Cacciucco” - Italian fish stew, fennel, roasted bread, Sc. rouille
34,00

Vegetarisch / Vegetarian

Hausgemachte Gemüseravioli,
getrocknete Tomaten, Oliven, Grana Padano
Vegetable ravioli, sundried tomatoes, olives, grana padano
22,00

“Trofie”
Ligurische Nudeln, frische Pfifferlinge,
Lauchzwiebeln, geröstet Mandeln
Ligurian pasta, fresh chanterelles, spring onions, roasted almonds
24,00

Dessert

Crème brûlée,
Passionsfruchtsorbet
Crème brûlée, passion fruit sorbet
12,00

Allerlei von Zwetschge & Vanille
Variaty of plum & vanilla
14,00

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

Das kleine Dessert im Glas

Dunkles Schokoladenmus,
Aprikosenkompott, Mandelcrumble
Dark chocolate mousse, apricot 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