

Vorspeisen / Starter

Feldsalat,
geröstete Kerne, Croutons
Lamb's lettuce, roasted seeds, croutons
11,00

Rote Bete Carpaccio,
marinierter Ziegenkäse, Honig, Feldsalat
Beetroot carpaccio, marinated goat cheese, honey, lamb's lettuce
20,00

Hirschschinken,
Apfel-Selleriesalat, Walnüsse
Deer ham, apple and celery salad, walnuts
22,00

Confierte Garnelen,
Salat vom eingelegten Kürbis, Kräuterschmand
Confit shrimps, pickled pumpkin salad, herb sour cream
22,00

Suppen / Soups

Entenkraftbrühe,
hausgemachte Pilzravioli
Duck broth, homemade mushroom ravioli
12,00

Kürbiscremesuppe,
Nordseekrabben
Pumpkin cream soup, North Sea crabs
13,00

Fleisch / Meat

Maishähnchenbrust,
Shii-Take Pilze, Lauchzwiebeln, Kartoffel-Kürbisstampf
Corn chicken breast, shiitake mushrooms, spring onions, mashed potatoes with pumpkin
30,00

Ofenfrische Bauernente,
Apfelrotkraut, Kartoffelklöße
Oven-fresh farm duck, red cabbage with apple, potato dumplings
32,00

„Boeuf Bourguignon“
in Burgunder geschmorte Rinderschulter,
Wurzelgemüse, Perlzwiebeln, Kartoffel-Selleriestampf
„Boeuf Bourguignon“
Beef shoulder braised in burgundy,
root vegetables, pearl onions, mashed potatoes and celery
36,00

Filet vom Weiderind,
Pfefferrahmsoße, Bohnengemüse, Kartoffelgratin
Fillet of grass-fed beef, pepper cream sauce, beans, potato gratin
42,00

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

Kabeljaufilet im Speckmantel,
cremigtes Steckrübengemüse, Petersilienkartoffeln
Cod fillet wrapped in bacon, creamy turnip, parsley potatoes
33,00

Zanderfilet,
Kürbischutney, Graupenrisotto
Pike perch fillet, pumpkin chutney, pearl barley risotto
33,00

Vegetarisch / Vegetarian

Kichererbsencurry,
Mangochutney, Papadam
Chickpea curry, mango chutney, papadam
23,00

Hausgemachte Rote Bete-Gnocchi,
Lauchzwiebeln, frischer Meerrettich
Homemade beetroot gnocchi, spring onions, fresh horseradish
23,00

Dessert

Crème brûlée,
Zwetschgensorbet
Crème brûlée, plum sorbet
12,00

Brownie,
Gewürzorange, Salzkaramelleis
Brownie, spiced oranges, salted caramel ice cream
14,00

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

Das kleine Dessert im Glas

Spekulatiusmousse, Bratapfelkompott
Almond biscuits mousse, baked apple 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