

Vorspeisen / Starter

Vorspeisensalat,
geröstete Kerne, Kresse, Wachtelei
Starter salad, roasted seeds, cress, quail egg
12,50

Büffelmozzarella,
Rucola, Tomatenpesto
Buffalo mozzarella, rocket salad, tomato pesto
18,00

Hausgebeizter Lachs, eingelegter Blumenkohl,
Wakame, Vadouvanmayonnaise
Home-pickled salmon, pickled cauliflower, wakame, vadouvan mayonnaise
23,00

Roastbeef,
Kräutersalat, Sc. Tatar, Wachtelei
Roast beef, herb salad, Sc. tartare, quail egg
24,00

Suppen / Soups

Geflügelkraftbrühe,
hausgemachte Ravioli, Shiitake Pilze
Chicken broth, homemade ravioli, shiitake mushrooms
13,50

Bärlauchcremesuppe,
confierte Garnelen
Wild garlic cream soup, confit shrimp
14,50

Fleisch / Meat

Rücken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein,
cremiger Spitzkohl, Buchenpilze, hausgemachte Gnocchi
Back of Swabian Hall pork, creamy pointed cabbage, beech mushrooms, homemade gnocchi
32,00

Geschmorte Ochsenbäckchen,
Wurzelgemüse, Kartoffel-Bärlauchstampf
Braised ox cheeks, root vegetables, mashed potatoes with wild garlic
36,00

Rinderfilet,
Zwiebel-Senfkruste, Bohnengemüse, Kartoffelgratin
Beef fillet, onion-mustard crust, beans, potato gratin
48,00

Traditionelles / Traditional

„Kahler Topf“
3 kleine Filets vom Schwein mit frischen Pilzen,
Buttererbsen, Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
3 small pork fillets with mushrooms, buttered peas, roasted potatoes with ham and onion
29,50

Wiener Schnitzel vom Kalb,
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Salat
Viennese schnitzel, roasted potatoes with ham and onion, salad
34,00

Rumpsteak vom Weiderind,
geschmorte Zwiebeln,
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Salat
Rump steak with stewed onions, roasted potatoes with ham and onion, salad
36,00

Fisch / Fish

Wolfsbarschfilet,
Ratatouille, Rosmarinkartoffeln
Sea bass, ratatouille, rosemary potatoes
37,00

Kabeljaufilet,
Pommery-Senfsoße, Spitzkohl, Petersilienkaroffeln
Cod fillet, pommery mustard sauce, pointed cabbage, parsley potatoes
37,00

Vegetarisch / Vegetarian

Bärlauchgnocchi,
Rotweinzwiebeln, Buchenpilze
Wild garlic gnocchi, red wine onions, beech mushrooms
25,50

Kichererbsenbällchen,
Auberginengemüse, Rucolaöl, geröstete Pinienkerne
Chickpea balls, aubergine, rocket oil, roasted pine nuts



25,50

Dessert

Crème brûlée, Himbeersorbet

Crème brûlée, raspberry sorbet

14,00

Rotweinbirne,

Mandelschnitte, weißes Schokoladeneis

Red wine pear, almond slice, white chocolate ice cream

15,50

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco

Wahlweise Cassis, Himbeere, Passionsfrucht

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

8,50

Das kleine Dessert im Glas

Kokos Panna Cotta,

Mangokompott

Coconut panna cotta, mango compote

12,50

Käse Dessert

Auswahl von französischem Rohmilchkäse,

Aprikosensenf, Brioche

Choice of French raw milk cheeses, apricot mustard, brioche

17,00

Dessertweine

2018 Riesling Auslese edelsüß

Weingut Höfler/Franken/Deutschland

5cl 6,50

2017 Banyuls Rimage AOC

Abbe Rous/Rousillon/Frankreich

5cl 6,00