

Frühling ist Spargelzeit / Spring is asparagus time!!

Genießen Sie frischen Spargel aus Karlstein
von der Familie Himmelsbach aus unserer Nachbarschaft!

*Enjoy fresh asparagus from Karlstein
from the Himmelsbach family in the neighborhood!*

Portion Stangenspargel,
Butterkartoffeln,
zerlassene Butter oder hausgemachte Hollandaise
*German white asparagus,
boiled potatoes, clarified butter or housemade hollandaise* 29,50

Wahlweise dazu:

Additionally:

gekochter Schinken *Boiled ham* 11,50
geräucherter Lachs *Smoked salmon* 14,00
kleines Wiener Schnitzel *Small 1Viennese1 schnitzel* 15,00
Kleines Rinderfilet *Small filet of beef* 19,00

Vegetarisch/Vegetarian

Hausgemachte Gemüseravioli,
getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola
Homemade vegetable ravioli, dried tomatoes, olives, rocket 24,50


Hausgemachte Gnocchi,
gebratener Spargel, Ziegenkäse, Pinienkerne
Homemade gnocchi, grilled asparagus, goat cheese, pine nuts 25,50

Vorspeisen und Suppen / Starters and soups


Geflügelkraftbrühe, hausgemachte Ravioli, Shii Take Pilze <i>Chicken broth, homemade ravioli, shiitake mushrooms</i>	13,50
Spargelcremesuppe mit Nordseekrabben/ohne Nordseekrabben <i>Cream of asparagus soup with North Sea crabs/without North Sea crabs</i>	14,50/11,50
Vorspeisensalat, geröstete Kerne, Kresse, Wachtelei <i>Starter salad, roasted seeds, cress, quail egg</i>	12,50
Vorspeisenteller eingelegtes Gemüse, Schafskäsecreme, getrocknete Tomaten, Oliven <i>Starter plate, pickled vegetables, sheep's cheese cream, dried tomatoes, olives</i>	18,00
Hausgebeizter Lachs, Spargelsalat, Bärlauchmayonnaise <i>Salad of pickled asparagus, house-pickled salmon, wild garlic mayonnaise</i>	22,00
Carpaccio vom Rinderfilet, Limetten-Pfeffermayonnaise <i>Carpaccio of beef fillet, lime-pepper mayonnaise</i>	24,00

Fisch und Fleisch / Fish and Meat

„Kahler Topf“

3 kleine Filets vom Schwein mit frischen Pilzen,
Buttererbsen, Röstkartoffeln mit  Speck/Zwiebeln
*3 small pork fillets with mushrooms,
buttered peas, roasted potatoes with ham and onion* 29,50


Wiener Schnitzel vom Kalb,

Röstkartoffeln mit Speck  /Zwiebeln, Salat
Viennese schnitzel, roasted potatoes with ham and onion, salad 34,00

Geschmorte Lammschulter,

Auberginengemüse, gegrillte Polenta
Braised lamb shoulder, eggplant vegetables, grilled polenta 34,00

Rumpsteak vom Weiderind,

geschmorte Zwiebeln,
Röstkartoffeln mit Speck  /Zwiebeln, Salat
Rump steak with stewed onions, roasted potatoes with ham/onion, salad 36,00

Poulardenbrust,

Ragout von grünem und weißem Spargel,
hausgemachte Gnocchi
Chicken breast, green and white asparagus ragout, homemade gnocchi 36,00

Doradenfilet,

Artischocken-Olivengemüse, Bärlauchpesto, Grillkartoffeln
*Sea bream fillet, artichokes and olives,
wild garlic pesto, grilled potatoes* 37,00

Zanderfilet,

Spargel-Graupenrisotto, Schnittlauchöl
Pike-perch fillet, asparagus- barley risotto, chive oil 38,00

Rinderfilet,

Bohnengemüse, Thymianjus, Kartoffelkrapfen
Beef fillet, beans, thyme jus, potato fritters 48,00

Dessert

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco

Wahlweise Erdbeere, Himbeere, Passionsfrucht

One scoop home-made sorbet in Secco,

at your choice of strawberry, raspberries or passion fruit sorbet

8,50

Crème brûlée,

Erdbeersorbet

Crème brûlée, Strawberry sorbet

14,00

Allerlei von Himbeere & Schokolade

Selection of raspberries & chocolate

15,50

Das kleine Dessert im Glas

Bayrisch Vanillecreme,

Rhabarberkompott, Haferflockencrumble

Bavarian vanilla cream, rhubarb compote, oatmeal crumble

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