

Vorspeisen und Suppen / Starters and soups

Vorspeisensalat, geröstete Kerne, Kresse, Wachtelei <i>Starter salad, roasted seeds, cress, quail egg</i>	12,50
Rinderkraftbrühe, hausgemachte Ravioli, Buchenpilze <i>Chicken broth, homemade ravioli, beech mushrooms</i>	13,50
Erbsencremesuppe, confierte Garnelen <i>Pea soup, confit shrimp</i>	14,50
“Panzanella” Toskanischer Brotsalat, Büffelmozzarella, Basilikummayonnaise <i>“Panzanella” ~ Tuscan bread salad, Buffalo mozzarella, basil mayonaise</i>	18,00
Garnelen im Pankomantel, mediterraner Gemüsesalat, Sauce Rouille <i>Shrimp in panko coating, Mediterranean vegetable salad, sauce rouille</i>	23,00
„Fränkisch Vitello“ Kalbsrücken ~rosa gebraten~, Rauchforellensoße, frittierte Kapern, Kräutersalat <i>Saddle of veal ~ medium ~, smoked trout sauce, fried capers, herb salad</i>	23,00
<h2><u>Vegetarisch / Vegetarian</u></h2>	
Linsencurry, Papadam, Minzjoghurt <i>Lentil curry, papadam, minted yoghurt</i>	23,00
Hausgemachte Gnocchi, Pfifferlinge, Erbsen, Grana Padano <i>Homemade gnocchi, chanterelles, peas, grana padano</i>	25,50

Fisch und Fleisch / Fish and Meat

„Kahler Topf“

3 kleine Filets vom Schwein mit frischen Pilzen,
Buttererbsen, Röstkartoffeln mit ~~€~~ Speck/Zwiebeln

3 small pork filets 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

„Ossobuco“ Kalbshaxenscheiben,

Gremolata, Wurzelgemüse, gegrillte Polenta

Veal shank slices, gremolata, root vegetables, grilled polenta

34,00

Maishähnchenbrust,

Zucchini-Olivengemüse, Gnocchi

Corn chicken breast, zucchinis with olives, gnocchi

34,00

Rumpsteak vom Weiderind,

geschmorte Zwiebeln,

Röstkartoffeln mit Speck ~~€~~ /Zwiebeln, Salat

Rumpsteak with stewed onions,

roasted potatoes with ham/onion, salad

36,00

Wolfsbarschfilet,

Ratatouille, Grillkartoffeln

Sea bass fillet, ratatouille, grilled potatoes

37,00

Kabeljaufilet,

cremige Kohlrabi, Petersilienkartoffeln, Strudelknusper

Cod fillet, creamy kohlrabi, parsley potatoes, strudel crisps

38,00

Rinderfilet,

Pfifferling-Lauchgemüse, Thymiankartoffeln

Beef fillet, chanterelles with leek, thyme potatoes

48,00

Sollten Sie an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergie leiden,
bitten wir Sie, uns diese mitzuteilen, dass wir optimal darauf reagieren können.

If you suffer from a food intolerance or allergy,

we ask you to let us know so that we can respond optimally.

Dessert

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco

wahlweise Kirsch, Himbeere, Passionsfrucht

One scoop home-made sorbet in Secco,

at your choice of cherry, raspberry or passion fruit sorbet

8,50

Crème brûlée,

Himbeersorbet

Crème brûlée, raspberry sorbet

14,00

Allerlei von Kirschen & Schokolade

Selection of cherry & chocolate

15,50

Das kleine Dessert im Glas

Panna Cotta,

marinierte Beeren

Panna cotta, marinated berries

12,50

Käse Dessert

Auswahl von französischem Rohmilchkäse,

Aprikosensenf, Brioche

Choice of French raw milk cheeses, apricot mustard, brioche

17,00

Sollten Sie an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergie leiden, bitten wir Sie, uns diese mitzuteilen, dass wir optimal darauf reagieren können.

If you suffer from a food intolerance or allergy,

we ask you to let us know so that we can respond optimally.

Dessertweine

2018 Riesling Auslese edelsüß

Weingut Höfler/Franken/Deutschland

5cl

6,50

2017 Banyuls Rimage AOC

Abbe Rous/Rousillon/Frankreich

5cl

6,00