

Vorspeisen und Suppen / Starters and soups

Vorspeisensalat,

geröstete Kerne, Kresse, Wachtelei

Starter salad, roasted seeds, cress, quail egg

12,50

Geflügelkraftbrühe,

hausgemachte Ravioli, Shii-Take Pilze

Chicken broth, homemade ravioli, shii take mushrooms

13,50

Paprikacremesuppe,

geröstete Chorizo

Pepper cream soup, roasted Chorizo

14,00

Burrata,

marinierte Zucchini, Tomatenrelish, Pinienkerne

Burrata, marinated zucchini, tomato relish, pine nuts

18,00

Rücken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein,

Pfifferlingsvinaigrette, Kräutersalat

*Back of Swabian-Hallian country pig,
chanterelle vinaigrette, herb salad*

21,00

Carpaccio vom Lachs,

Limettenmayonnaise, Kopfsalatherzen

Salmon carpaccio, lime mayonnaise, lettuce hearts

22,00

Vegetarisch / Vegetarian

Kichererbsenbällchen,

Auberginencreme, Basilikumpesto, getrocknete Tomaten

Chickpea balls, eggplant cream, basil pesto, sun-dried tomatoes

22,00

Hausgemachte Gemüseravioli,

gehobelter Pecorino, Rucola

Homemade vegetable ravioli, pecorino, rocket salad


24,00

**Wir erlauben uns, für ein zusätzliches Gedeck/Teller/Besteck
einen Servicebetrag von 3,50 € zu berechnen.**


We allow ourselves to charge a service fee of 3.50 € for an additional cover

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

Gegrilltes Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein,
weiße Bohnen, Rosmarinkartoffeln
*Grilled cutlet from Swabian-Hallian country pork,
white beans, rosemary potatoes* 30,00

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

Toskanischer Lamnbraten,
Artischockengemüse, cremige Polenta
Tuscan roast lamb, artichoke, creamy polenta 34,00

Maishähnchenbrust,
frische Pfifferlinge, Erbsen, Gnocchi
Corn chicken breast, fresh chanterelles, peas, gnocchi 35,00

Rumpsteak vom Weiderind,
geschmorte Zwiebeln,
Röstkartoffeln mit Speck  /Zwiebeln, Salat
*Rumpsteak with stewed onions,
roasted potatoes with ham/onion, salad* 36,00

Zanderfilet,
Zucchini-Tomatengemüse, Grillkartoffeln
Pike-perch fillet, zucchini with tomatoes, grilled potatoes 37,00

“Cacciucco”
Italienischer Fischeintopf, Fenchel, Röstbrot, Sc. Rouille
“Cacciucco” ~ Italian fish stew, fennel, roasted bread, Sc. Rouille 39,00

Rinderfilet,
mediterranes Gemüse, Würfelpotatoen
Beef fillet, mediterranean vegetables, diced 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 Zwetschge, Himbeere, Passionsfrucht

One scoop home-made sorbet in Secco,

at your choice of plum, raspberry or passion fruit sorbet

8,50

Joghurt-Limettenmousse im Glas

Mirabellenkompott

Yoghurt-lime mousse, mirabelle compote

12,50

Crème brûlée,

Passionfruchtsorbet

Crème brûlée, passion fruit sorbet

14,00

Karamellisierte Grießschnitte,

Zwetschgenröster, Stracciatellaeis

Caramelized semolina slices, plum roaster, stracciatella ice cream

15,00

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

Wir erlauben uns, für ein zusätzliches Gedeck/Teller/Besteck einen Servicebetrag von 3,50 € zu berechnen.

We allow ourselves to charge a service fee of 3.50 € for an additional cover