

## Vorspeisen und Suppen / Starters and soups

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

**Kraftbrühe vom Tafelspitz,**  
Gemüwestreifen, Markklößchen, Meerrettich  
*Boiled beef broth, vegetable strips, marrow dumplings, horseradish* 13,50

**Blumenkohlcremesuppe,**  
geräucherter Thunfisch, Petersilienöl  
*Cream of cauliflower soup, smoked tuna, parsley oil* 14,50

**Salat vom eingelegten Kürbis,**  
Ziegenkäse, Kernölmayonnaise  
*Pickled pumpkin salad, goat cheese, seed oil mayonnaise* 19,00

**Räucherforellentartar,**  
rote Bete Carpaccio, Dillschmand  
*Smoked trout tartare, beet carpaccio, dill sour cream* 21,00

**Kalbsrücken ~rosa gebraten~,**  
eingelegte Kräuterseitlingen,  
Pommerysenfmayonnaise, frittierte Kapern  
*Saddle of veal ~roasted pink~, pickled king oyster mushrooms, pommery mustard mayonnaise, deep-fried capers* 22,00

## Vegetarisch / Vegetarian


**Kaspressknödel,**  
cremigies Spitzkohlgemüse, frische Pilze  
*Cheese dumplings, creamy pointed cabbage, fresh mushrooms* 22,00

**Hausgemachte Gnocchi,**  
Hokkaidokürbis, Lauch, Ziegenkäse  
*Homemade gnocchi, Hokkaido pumpkin, leek, goat cheese* 22,00

**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

### Maishähnchenbrust,

Kürbis-Lauchgemüse, Gnocchi  
Cornfed chicken breast, pumpkin and leek, gnocchi 32,00


### Wiener Schnitzel vom Kalb,

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

### “Boeuf Bourguignon”,

Geschmorte Rinderschulter, Perlzwiebeln,  
Speck, Wurzelgemüse, Kartoffelstampf  
*“Boeuf Bourguignon”, braised beef shoulder, pearl onions,  
bacon, root vegetables, mashed potatoes* 36,00

### Rumpsteak vom Weiderind,

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

### Doradenfilet,

süß-saures Auberginengemüse, Rosmarinkartoffeln  
*Sea bream fillet, sweet and sour eggplant, rosemary potatoes* 37,00

### Lachsfilet,

gebratener Blumenkohl, Estragon-Senfsauce, Kartoffelstampf  
*Salmon fillet, roasted cauliflower,  
tarragon-mustard sauce, mashed potatoes* 37,00

### Filet vom Weiderind,

Zwiebelsenkruste, Bohnengemüse, Kartoffelgratin  
*Fillet of pasture-fed beef,  
onion mustard crust, beans, potato gratin* 45,00

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 Cassis, Passionsfrucht, Zwetschge

*One scoop home-made sorbet in Secco,*

*at your choice of Cassis, passion fruit, plum sorbet*

8,50

### **Dunkles Schokoladenmousse,**

Aprikosenkompott, Mandelcrumble

*Dark chocolate mousse, apricot compote, almond crumble*

12,50

### **Crème brûlée,**

Cassisorbet

*Crème brûlée, cassis sorbet*

14,00

### **Brownie,**

Weißweibirne, Salzkaramelleis

*Brownie, white wine pear, salted caramel 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