


## Vorspeisen und Suppen / Starters and soups

<b>Entenkraftbrühe,</b> Shii Take Pilze, hausgemachte Ravioli <i>Duck broth, shiitake mushrooms, homemade ravioli</i>	13,50
<b>Kürbis-Currysuppe,</b> Nordseekrabben <i>Pumpkin curry soup, North Sea crabs</i>	14,50
<b>Feldsalat,</b> geröstete Kerne, Croutons <i>Lamb's lettuce, roasted seeds, croutons</i>	12,50
<b>Marinierter Ziegenkäse,</b> Salat von eingelegtem Kürbis, Kernöl <i>Marinated goat cheese, pickled pumpkin salad, seed oil</i>	19,00
<b>Rauchlauchstatar,</b> gelbe Beete Carpaccio, Frankfurter Grüne Soße <i>Smoked salmon tartare, yellow beetroot carpaccio, Frankfurt green sauce</i>	22,00
<b>Geräucherte Entenbrust,</b> Apfel-Preiselbeerrelisch, Feldsalat <i>Smoked duck breast, apple cranberry relish, lamb's lettuce</i>	23,00


## Hauptgerichte Vegetarisch / Vegetarian

<b>Kichererbsencurry,</b>  Mangochutney, Papadam <i>Chickpea curry, mango chutney, papadam</i>	22,00
<b>Hausgemachte Gnocchi,</b> frische Pilze, Zuckerschoten, gehobelter Parmesan <i>Homemade gnocchi, fresh mushrooms, mangetout, peccorino</i>	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 Schwäbisch hallischem Landschwein,  
frische Pilze, Buttererbsen, Röstkartoffeln mit  Speck/Zwiebeln  
*3 small pork fillets with mushrooms,  
buttered peas, roasted potatoes with ham and onion* 29,50

### Maishähnchenbrust,

Shii Take Pilze, Lauchzwiebeln, Kartoffel-Kürbisstampf  
*Corn-fed chicken breast, shii take mushrooms,  
spring onions, mashed potatoes and pumpkin* 32,00


### Wiener Schnitzel vom Kalb,

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

### Geschmorter Frischlingsnacken,

cremiger Spitzkohl, Serviettenknödel  
*Braised pork neck, creamy pointed cabbage, napkin dumplings* 34,00

### Rumpsteak vom Weiderind,

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

### Ofenfrische Bauernente,

Apfelrotkohl, Kartoffelklöße  
*Oven-fresh farm duck, cabbage with apple, potato dumplings* 38,00

### Kabeljaufilet,

rote Beete Graupen, Lauchzwiebeln, Meerrettichschaum  
*Cod fillet, beetroot barley, spring onions, horseradish sauce* 38,00

### Zanderfilet,

Kürbis-Kartoffelragout, Schnittlauchöl  
*Pike perch fillet, pumpkin and potato ragout, chive oil* 38,00

### Filet vom Weiderind,

Pfeffersoße, Bohnengemüse, Kartoffelgratin  
*Fillet of pastured beef, pepper sauce, bean vegetables, 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*

8,50

### **Spekulatiusmousse im Glas serviert,**

Bratapfelkompott

*Speculoos mousse, baked apple compote*

12,50

### **Weißer Zimt Crème Brûlée,**

Zwetschgensorbet

*Cinnamon Crème brûlée, plum sorbet*

14,00

### **Brownie,**

Gewürzorange, Salzkaramelleis

*Brownie, spiced oranges, 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