

Unser Küchenteam ist täglich von
12 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr
Sonntagabends von 18 bis 21 Uhr für Sie da.

Gerne nehmen wir ihre Bestellung für die Karte am Mittag bis **13.45 Uhr**
 und am Abend bis **21.45, Sonntags 20.45 Uhr** entgegen.

Vorspeisen und Suppen / Starters and soups

Entenkraftbrühe,
 Shii Take Pilze, hausgemachte Ravioli
Duck broth, shiitake mushrooms, homemade ravioli 13,50

Kürbis-Currysuppe,
 Nordseekrabben
Pumpkin curry soup, North Sea crabs 14,50

Feldsalat,
 geröstete Kerne, Croutons
Lamb's lettuce, roasted seeds, croutons 12,50

Marinierter Ziegenkäse,
 Salat von eingelegtem Kürbis, Kernöl
Marinated goat cheese, pickled pumpkin salad, seed oil 19,00

Rauchlachstatar,
 gelbe Beete Carpaccio, Frankfurter Grüne Soße
*Smoked salmon tartare, yellow beetroot carpaccio,
 Frankfurt green sauce* 22,00

Geräucherte Entenbrust,
 Apfel-Preiselbeerrelisch, Feldsalat
Smoked duck breast, apple cranberry relish, lamb's lettuce 23,00

Hauptgerichte Vegetarisch / Vegetarian

Kichererbsencurry, 
 Mangochutney, Papadam
Chickpea curry, mango chutney, papadam 22,00


Hausgemachte Gnocchi,
 frische Pilze, Zuckerschoten, gehobelter Parmesan
Homemade gnocchi, fresh mushrooms, mangetout, peccorino 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