


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

Geflügelkraftbrühe, Shii Take Pilze, hausgemachte Ravioli <i>Chicken broth, shiitake mushrooms, homemade ravioli</i>	13,50
Pastinakencremesuppe, geräucherte Entenbrust, Schnittlauchöl <i>Parsnip cream soup, smoked duck breast, chive oil</i>	14,50
Vorspeisensalat, geröstete Kerne, Kresse, Wachtelei <i>Starter salad, roasted seeds, cress, quail egg</i>	12,50
Warmer Ziegenkäse, rote Beete, Honig, Walnüsse, Feldsalat <i>Warm goat cheese, beetroot, honey, walnuts, lamb's lettuce</i>	19,00
Carpaccio vom Rinderfilet, Trüffelmayonnaise, Rucola <i>Carpaccio of beef fillet, truffle mayonnaise, rocket salad</i>	23,00
Allerlei vom Lachs, eingelegter Blumenkohl, Sesam, Vaduvanmayonnaise <i>Selection of salmon, pickled cauliflower, sesame, Vadouvan mayonnaise</i>	23,00


Hauptgerichte Vegetarisch / Vegetarian

Steckrüben-Kartoffelstampf,  Shii Take Pilze, Frühlingslauch, Rotweinzwiebeln <i>Mashed turnip and potatoes, shiitake mushrooms, spring onions, red wine onions</i>	22,00
Hausgemachte Kürbisravioli, Petersilienbutter, Kerne, Grana Padano <i>Homemade pumpkin ravioli, parsley butter, seeds, grana padano</i>	23,00


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 cove

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

Wiener Schnitzel vom Kalb,

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

Rumpsteak vom Weiderind,

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

Entenbrust -rosa gebraten-,

Rotkohl, Rosenkohlblätter, Schupfnudeln
*Duck breast -roasted pink-,
red cabbage, brussels sprouts leaves, potato noodles* 38,00

Geschmorte Ochsenbacke,

Wurzelgemüse, getrüffeltes Karoffelpüree
Braised ox cheek, root vegetables, truffled mashed potatoes 38,00

Doradenfilet,

Artischockengemüse, Rucolapesto, Grillkartoffeln
Sea bream fillet, artichoke vegetables, rocket pesto, grilled potatoes 38,00

Winterkabeljau,

Graupenrisotto, Kürbischutney, Strudelknupser
Winter cod, pearl barley risotto, pumpkin chutney, strudel crisp 39,00

Filet vom Weiderind,

cremiges Schwarzwurzelgemüse, Kartoffelkrapfen
*Fillet of pastured beef,
creamy black salsify, potato doughnuts* 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

Bayrisch Vanillecreme im Glas serviert

Quittenkompott, Mandelcrumble

Bavarian vanilla cream, quince compote, almond crumble

12,50

Crème Brûlée,

Cassissorbet

Crème brûlée, cassissorbet

14,00

Apfel-Maronentarte,

Aprikosengel, hausgemachtes Vanilleeis

Apple-chestnut tart, apricot gel, homemade vanilla 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

2021 Muskat Ottonel Auslese edelsüß

Weingut Kracher/Burgenland/Österreich

5cl

6,00

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

Alle Preise sind in Euro