

## Frühling ist Spargelzeit / Spring is asparagus time!!

Genießen Sie frischen Spargel aus Deutschland  
Enjoy fresh asparagus from Germany!

**Portion Stangenspargel, Butterkartoffeln,  
zerlassene Butter oder hausgemachte Hollandaise** 29,50  
German white asparagus,  
boiled potatoes, clarified butter or housemade hollandaise

wahlweise dazu:  
additionally:

gekochter Schinken	boiled ham	11,50
geräucherter Lachs	smoked salmon	14,00
kleines Wiener Schnitzel	small Viennese schnitzel	15,00
kleines Rinderfilet	small filet of beef	19,00

## Vegetarisch/Vegetarian

**Grünes Thai Curry, Zuckerschoten,  
grüner Spargel, Pak Choi, Reis** 19,00  
Green Thai curry, snow peas, green asparagus, pak choi, rice

**Hausgemachte Gnocchi,  
gebratener Spargel, Ziegenkäse, Bärlauchpesto** 23,00  
Homemade gnocchi, grilled asparagus, goat cheese, wild garlic pesto

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.

Alle Preise sind in Euro

## Vorspeisen und Suppen / Starters and soups

### **Vorspeisensalat,**

geröstete Kerne, Kresse, Wachtelei

Starter salad, roasted seeds, cress, quail egg 12,50

### **Geflügelkraftbrühe,**

Shi Take Pilze, hausgemachte Ravioli, Zuckerschoten

Chicken broth, shiitake mushrooms, homemade ravioli, snow peas 13,50

### **Spargelcremesuppe,**

mit Nordseekrabben/ohne Nordseekrabben

Cream of asparagus soup

with North Sea crabs/without North Sea crabs 14,50/11,50

### **Hummus mit gebackener Zucchini,**

ingelegter Blumenkohl, Sesam, Rucola

Hummus with baked zucchini, pickled cauliflower,  
sesame and arugula

18,00

### **Hausgebeizter Lachs,**

Spargelsalat, grüne Soße, Wachtelei

House-cured salmon, asparagus salad, green sauce, quail egg 22,00

### **Tatar vom Weiderind,**

Limetten-Pfeffermayonnaise, Kräutersalat, frittierte Kapern

Beef tartare, lime-pepper mayonnaise, herb salad, fried capers 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 Schwein mit frischen Pilzen,  
Buttererbsen, Röstkartoffeln mit Speck & /Zwiebeln

3 small pork fillets with mushrooms,

buttered peas, roasted potatoes with ham and onions

29,50

### **Maispouardenbrust,**

Spargelragout, hausgemachte Gnocchi

Chicken breast, asparagus ragout, homemade gnocchi

34,00

### **Wiener Schnitzel vom Kalb,**

Röstkartoffeln mit Speck & /Zwiebeln, Salat

Viennese schnitzel, roasted potatoes with ham and onions, salad

35,00

### **Geschmorte Lammschulter,**

Artischocken, Saubohnen, gegrillte Maispolenta

Braised lamb shoulder, artichokes, broad beans, grilled corn polenta

36,00

### **Rumpsteak vom Weiderind,**

geschmorte Zwiebeln,

Röstkartoffeln mit Speck & /Zwiebeln, Salat

Rumpsteak with stewed onions,

roasted potatoes with ham and onions, salad

36,00

### **Doradenfilet,**

Ratatouille, Thymiankartoffeln

Sea bream fillet, Ratatouille, thyme potatoes

38,00

### **„Cacciucco“**

Italienischer Fischeintopf, Fenchel, Röstbrot, Sc. Rouille

"Cacciucco" Italian fish stew, fennel, toasted bread, sc. rouille

39,00

### **Filet vom Simmentaler Rind,**

Lauchzwiebeln, Kräuterseitlinge, Kartoffel-Bärlauchstampf

Beef fillet, leek, king oyster mushrooms, mashed potatoes with wild garlic

45,00

## Dessert/ dessert

### **Eine Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco**

wahlweise Erdbeere, Himbeere, Passionsfrucht

One scoop home-made sorbet in Secco,

at your choice of strawberry, raspberry or passion fruit

8,50

### **Weißes Schokoladenmousse im Glas serviert**

Rhabarberkompott, Pistaziencrumble

White chocolate mousse, rhubarb compote, pistachio crumble

12,50

### **Crème brûlée, Erdbeersorbet**

Crème brûlée, Strawberry sorbet

14,00

### **Allerlei von Himbeere & Schokolade**

Selection of raspberries & chocolate

15,50

## Käse Dessert

### **Auswahl von französischem Rohmilchkäse,**

Aprikosensenf, Brioche

Selection of French raw milk cheeses, apricot mustard, brioche

17,00

## Dessertweine

2021 Muskat Ottonel Auslese edelsüß

Weingut Kracher/Burgenland/Österreich

5cl 6,50

2017 Banyuls Rimage AOC

Abbe Rous/Rousillon/Frankreich

5cl 6,50

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

Alle Preise sind in Euro