

Ostermenü

Hausgebeizter Lachs,
Salat von grünem Spargel, Vadouvanmayonnaise
*House-cured salmon,
Green asparagus salad, vadouvanmayonnaise*

**Geschmorte Bäckchen
vom Schwäbisch Hallischen Landschwein,**
Frühlingsgemüse, Kartoffel-Schnittlauchstampf
*Braised cheeks of Swabian Hall pork,
spring vegetables, mashed potatoes with chive*

**Weißes Schokoladenmousse,
Erdbeergelee & Crumble**
*White chocolate mousse,
Strawberry jelly & crumble*

Menüpreis
59,00

**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.

Alle Preise sind in Euro


Vorspeisen und Suppen / Starters and soups

Geflügelkraftbrühe, Shi Take Pilze, hausgemachte Ravioli, Zuckerschoten <i>Chicken broth, shiitake mushrooms, homemade ravioli, snow peas</i>	13,00
Cremesuppe vom Bärlauch, mit Nordseekrabben/ohne Nordseekrabben <i>Cream of wild garlic soup, with north sea shrimp/ without north sea shrimps</i>	14,00/12,00
Vorspeisensalat, geröstete Kerne, Kresse, Wachtelei <i>Starter salad, roasted seeds, cress, quail egg</i>	12,00
Hausgebeizter Lachs, Salat von grünem Spargel, Vadouvanmayonnaise <i>House-cured salmon, Green asparagus salad, vadouvanmayonnaise</i>	21,00
Tatar vom Weidkalb, Kräutersalat, grüne Soße <i>Veal tartare, herb salad, green sauce</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 cove

Alle Preise sind in Euro

Hauptgerichte / Main dishes

Grünes Thaicurry,  Pak Choi, Auberginen, Zuckerschoten, Jasminreis <i>Green Thai curry, pak choi, eggplant, snow peas, jasmine rice</i>	21,00
„Kahler Topf“ 3 kleine Filets vom Schwein mit frischen Pilzen, Buttererbsen, Röstkartoffeln mit Speck Z /Zwiebeln <i>3 small pork fillets with mushrooms, buttered peas, roasted potatoes with ham and onions</i>	28,50
Maispoulardenbrust, Zuckerschoten-Karottengemüse, hausgemachte Gnocchi, Salbeijus <i>Corn-fed chicken breast, sugar snap pea-carrot vegetables, homemade gnocchi, sage jus</i>	33,00
Wiener Schnitzel vom Kalb, Röstkartoffeln mit Speck Z /Zwiebeln, Salat <i>Viennese schnitzel, roasted potatoes with ham and onion, salad</i>	34,00
Geschmorte Lammschulter, Zucchini-Olivengemüse, gegrillte Maispolenta <i>Braised lamb shoulder, zucchini and olive vegetables, grilled corn polenta</i>	36,00
Zanderfilet, Artischockengemüse, Kräuterpesto, Ofenkartoffeln <i>Pikeperch fillet, artichoke vegetables, herb pesto, baked potatoes</i>	37,00
Filet vom Weiderind, grüne Bohnen, Kartoffelgratin <i>Fillet of pastured beef, Green beans, potato gratin</i>	44,00

Alle Preise sind in Euro

Dessert/ dessert

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco
 wahlweise Cassis, Himbeere, Passionsfrucht
 One scoop home-made sorbet in Secco,
 at your choice of blackcurrant, raspberry or passion fruit 7,50

**Weißes Schokoladenmousse,
 Erdbeergelee & Crumble**
White chocolate mousse, Strawberry jelly & crumble 12,00

Crème brûlée, Passionsfruchtsorbet
 Crème brûlée, passionfruit sorbet 13,50

Allerlei von Himbeere & Schokolade
 Selection of raspberries & chocolate 15,00

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