

Frühling ist Spargelzeit / Spring is asparagus time!!

Genießen Sie frischen **Spargel**
aus **Karlstein** von der Familie **Himmelsbach**
aus unserer Nachbarschaft!


Enjoy fresh asparagus from Karlstein from the
Himmelsbach family in the neighborhood!

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 21,00
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, Buchenpilze, hausgemachte Ravioli Chicken broth, mushrooms, homemade ravioli	13,50
Spargelcremesuppe mit Nordseekrabben/ohne Nordseekrabben Cream of asparagus soup with North Sea crabs/without North Sea crabs	14,50/11,50
Kichererbsenbällchen, Auberginencreme, Granatapfel, Rucola Chickpea balls, eggplant cream, pomegranate, arugula	19,00
Confierte Garnelen, Spargelsalat, grüne Soße Confit prawns, asparagus salad, green sauce	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

Alle Preise sind in Euro

Fisch und Fleisch / Fish and Meat

„Kahler Topf“

3 kleine Filets vom Schwein mit frischen Pilzen,
Buttererbsen, Röstkartoffeln mit Speck & /Zwiebeln 29,50
3 small pork fillets with mushrooms,
buttered peas, roasted potatoes with ham and onions

Bäckchen vom Schwäbisch-Hallischen Landschwein,

Frühlingsgemüse, Kartoffel-Bärlauchstampf 32,00
Cheeks of Swabian-Hall pork,
spring vegetables, mashed potatoes with wild garlic

Maispouardenbrust,

Spargelragout, hausgemachte Gnocchi 34,00
Chicken breast, asparagus ragout, homemade gnocchi

Wiener Schnitzel vom Kalb,

Röstkartoffeln mit Speck & /Zwiebeln, Salat 35,00
Viennese schnitzel, roasted potatoes with ham and onions, salad

Rumpsteak vom Weiderind,

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

Doradenfilet,

Ratatouille, Thymiankartoffeln 37,00
Sea bream fillet, Ratatouille, thyme potatoes

Filet vom schottischen Lachs,

feine Bandnudeln, Zitronensoße, grüner Spargel 37,00
Fillet of Scottish salmon, fine ribbon pasta, lemon sauce, green asparagus

Filet vom Weiderind,

grüne Bohnen, Sc. Bernaise, Kartoffelgratin 45,00
Fillet of beef, green beans, Béarnaise sauce, potato gratin

Alle Preise sind in Euro

Dessert/ dessert

Affogato al caffè

Espresso mit Vanilleeis

Affogato al caffè, Espresso with vanilla ice cream

7,50

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco

wahlweise Erdbeere, Cassis, Passionsfrucht

8,50

One scoop home-made sorbet in Secco,

at your choice of strawberry, cassis or passion fruit

Bayrische Vanillecreme im Glas serviert,

Rhabarberkompott, Pistaziencrumble

12,50

Bavarian vanilla cream, rhubarb compote, pistachio crumble

Crème brûlée,

Erdbeersorbet

14,00

Crème brûlée, strawberry sorbet

Schokoladentarte,

Mango, Joghurt-Limetteneis

15,50

Chocolate tart, Mango, yogurt-lime ice cream

Käse Dessert

Auswahl von französischem Rohmilchkäse,

Aprikosensenf, Brioche

17,00

Selection of French raw milk cheeses, apricot mustard, brioche

Dessertweine

2021 Muskat Ottonel Auslese edelsüß

Weingut Kracher/Burgenland/Österreich

5cl 6,50

2021 Banyuls Rimage AOC

Abbe Rous/Rousillon/Frankreich

5cl 6,50

After Dinner drink!

Espresso Martini “Zellers Style”

Hausgemachter Kaffeelikör/Wodka/Espresso

10cl 9,80

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.