

Vorspeisen und Suppen / Starters and soups

Vorspeisensalat,
geröstete Kerne, Kresse, Wachtelei
Starter salad, roasted seeds, cress, quail egg 13,50

Geflügelkraftbrühe,
Kräuterflädle, Buchenpilze
Chicken broth, herb pancake strips, beech mushrooms 13,50

Paprikacremesuppe,
geröstete Chorizo
Cream of bell pepper soup, roasted chorizo 14,00

Burrata,
bunter Tomatensalat, Basilikumpesto, geröstetes Foccaccia
Burrata, colorful tomato salad, basil pesto, roasted focaccia 21,00

Ceviche vom Zander,
mediterraner Gemüsesalat, Sc. Rouille
Pikeperch ceviche, mediterranean vegetable salad, Sc. rouille 23,00

Carpaccio vom Rinderfilet,
Limetten-Pfeffermayonnaise, Rucola
Beef carpaccio, lime and pepper mayonnaise, rocket salad 23,00

Vegetarisch/Vegetarian

Hausgemachte Gemüseravioli,
getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola
Homemade vegetable ravioli, sun-dried tomatoes, olives, rocket salad 22,00

Trofie - Ligurische Nudeln, 
Pfifferlinge, Lauchzwiebeln, Cashewkerne
Trofie - Ligurian pasta, chanterelles, spring onions, cashew nuts 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
*3 small pork fillets with mushrooms,
buttered peas, roasted potatoes with ham and onions*

29,50

Maishähnchenbrust,

mediterranes Gemüse, Salbeignocchi
Corn-fed chicken breast, mediterranean vegetables, sage gnocchi

34,00

Wiener Schnitzel vom Kalb,

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

35,00

Rumpsteak vom Weiderind,

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

36,00

Ossobucco - Geschmorte Kalbshaxenscheiben,

Gremolata, Wurzelgemüse, gegrillte Maispolenta
*Ossobucco - Braised veal shank slices, gremolata,
root vegetables, grilled corn polenta*

37,00

Zanderfilet,

Pfifferlingsgrauen, Lauchzwiebeln
Pikeperch fillet, chanterelle barley, spring onions

38,00

Rotes Thai Curry mit gegrillten Garnelen,

Paprika, Pak Choi, Zuckerschoten, Reis
Red Thai curry with grilled prawns, bell peppers, pak choi, snow peas, rice

39,00

Rinderfilet,

Artischocken, dicke Bohnen, Würfelpotatoes
Beef tenderloin, artichokes, fava beans, diced potatoes

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.*

Alle Preise sind in Euro

Dessert/ dessert

Affogato al caffè Espresso mit Vanilleeis <i>Affogato al caffè, espresso with vanilla ice cream</i>	7,50
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco wahlweise Aprikose, Himbeere, Passionsfrucht <i>One scoop home-made sorbet in Secco, at your choice of apricot, raspberry or passion fruit</i>	8,50
Panna Cotto im Glas serviert, frische Kirschen <i>Panna cotta served in a glass, fresh cherries</i>	12,50
Crème brûlée , Himbeersorbet <i>Crème brûlée, raspberry sorbet</i>	14,00
Allerlei von Aprikose & Vanille <i>Selection of apricot & vanilla</i>	15,50

Käse Dessert

Auswahl von französischem Rohmilchkäse, Aprikosensenf, Brioche <i>Selection of French raw milk cheeses, apricot mustard, brioche</i>	17,00
---	-------

Dessertweine

2021 Muskat Ottonel Auslese edelsüß Weingut Kracher/Burgenland/Österreich	5cl	6,50
2018 Banyuls Rimage AOC Abbe Rous/Rousillon/Frankreich	5cl	6,50

After Dinner drink!

Espresso Martini „Zellers Style“ Hausgemachter Kaffeeликör/Wodka/Espresso	10cl	9,80
--	------	------

Alle Preise sind in Euro