



Herzlich Willkommen im **Christofs**

Wir freuen uns sehr, euch hier in **Alt Kaster** begrüßen zu dürfen. Bei uns findet ihr eine Mischung aus **Tradition** und Moderne –**Nachhaltigkeit** und Frische. Lasst euch von unseren hausgemachten **regionalen** Produkten, Gerichten und Getränken überzeugen!

Zu unserer Wochenkarte bieten wir täglich Gerichte in limitierter Auswahl auf unserer Tageskarte an. Schaut euch diese einfach an der Theke an oder fragt dazu unseren Service. Bei Unverträglichkeiten und Allergien spricht uns einfach an, wir werden etwas Passendes für euch zaubern!

Dann bleibt auch nur noch eins zu sagen: **Essen. Trinken. Genießen**

Christofs Team

_Vorspeisen –lecker vorweg!

_Brot und Butter (V ⁺)	7€
Herters Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Salzbutter	
_Kleiner Vorspeisensalat V ⁺	9,90€
diverse Variationen –hausgemacht– dazu frisches Brot	
_Saftiges Matjesfilet	12,50€
mit Rote Bete Apfel Tatar, Meerrettich und Senfmayo	
_Schweinebauch und Garnele	15,50€
mit leicht scharfen Wurzelgemüse und Erbsencreme	
_Kohlrabi Carpaccio V ⁺	10,50€
mit Altbiervinaigrette, frittierten Kapern, eingelegtem Kohlrabi, Balsamicokaviar und kleinem Salat	

_Suppen –geht immer!

	klein	groß
_Christofs Fischsuppe	11,50€	19,50€
mit Gemüse und Einlage aus dem Meer, dazu Sauce Rouille		
_Curry Kokos Süppchen V ⁺	8,50€	14,50€
mit würziger Gemüse und Sprosseneinlage		



_Unsere Hauptgerichte – besonders deftig!

_Christofs Burger (V⁺) 19,50€
 Brioche Buns aus der Backstube, knackiger Blattsalat, 160g reines Rindfleischpatty, Cole Slaw, saure Gürkchen, Burgersauce, Malzbierzwiebeln und geschmolzenem Cheddar (vegan mit Beyond Meat Patty)

_Beilagen zur Auswahl
 Pommes Frites, Süßkartoffelfritten oder kleiner Beilagensalat
 Saucen zur Auswahl: Ketchup, Mayo, Aioli, Chili Mayo
 (eine Beilage und eine Sauce sind im Preis enthalten)

_Der bunte Garten V⁺ 18,50€
 Kartoffelmousseline mit einer deftigen Spätburgunder-Jus, gebratenen Pilzen, dazu Gemüse aus dem Schmorfond, Rote Beete-Apfel-Tatar und einem bunten Kräutersalat

_Pasta Caponata V⁺ 17,50€
 dicke Rigatoni mit herzhaftem Tomaten-Kapern-Sugo, Auberginen, Zucchini und Petersilien Gremolata

_Blumenkohlsteak V⁺ 21,50€
 mit gepickeltem Gemüse, gebratenen Drillingen, weißer Schokolade und Chimichurri

_Byriani Hähnchenkeule 24,50€
 würziger Orientreis mit Rosinen und Mandeln, saftig geschmorte deutsche Kikok Hähnchenkeule und Gurken-Minz-Joghurt

_Miso Buttermakrele 32,50€
 leicht in Misomarinade gebeiztes Knurrhahnfilet mit gebratenem Pak Choi, Erbsenpüree und Sesamsauce

_Geschmortes Dry Aged Ochsenbäckchen 28,50€
 mit getrüffeltem Kartoffelpüree, Rahmspitzkohl und frischen Röstzwiebeln

_Düsseldorfer Senfrostbraten (V⁺) 36,50€
 saftiges La Morocha Roastbeef unter der Zwiebel-Senf-Kruste mit Pommes Frites, gemischtem Beilagensalat und Jus

_Wiener Schnitzel klein groß
 in Butterschmalz ausgebackenes Kalbsschnitzel alternativ mit
 • cremigem Gurkensalat und Pommes Frites 27€ 34€
 • oder lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat



_Desserts – was Süßes zum Schluss!

_Himbeer Mascarpone Rolle \checkmark mit weißem Schokoladeneis und Pistaziensoße	9,50€	
_Chia Kokos Pudding \checkmark^+ mit kleinem Orangensalätchen und Kokoschips	7,50€	
_Café Affogato \checkmark^+ Hausgemachtes Vanilleeis mit frisch übergossenem Espresso	6€	
_Dessertvariation (\checkmark^+) 3 kleine Leckereien aus der aktuellen Dessertkarte, dazu ein Espresso	13€	
_Christofs Kaiserschmarrn \checkmark mit Strohrum flambiert, auf Wunsch mit Rumrosinen und Mandeln, dazu Apfelmus, Vanilleeis (auch alkoholfrei möglich)	klein 9,50€	groß 15,50€

_Kinderkarte– für unsere kleinen Gäste

_Kinder Wiener Kleines Kalbschnitzel mit Pommes Frites, kleinem Gurkensalat und Sauce nach Wahl	14€
_Der kleine Garten \checkmark^+ Kartoffelpüree mit unserer leckeren veganen Bratensauce, dazu buntes Gemüse und Pilze aus der Pfanne	8,50€
_Chicken Nuggets reine panierte Hähnchenbrust mit Pommes und Sauce nach Wahl	9€
_Kinder Eisbecher 2 Kugeln Eis nach Wahl mit Streuseln- fragt einfach nach unseren aktuellen Sorten	5€