



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 sprecht 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!

<u>Brot und Butter</u> (V+)	7€
Herters Herbstzeitbrot mit aufgeschlagener Salzbutter	
<u>Kleiner Vorspeisensalat</u> V+	9,90€
diverse Variationen –hausgemacht– dazu frisches Brot	
<u>Rote Bete Carpaccio</u> (V-)	12,50€
mit gerösteten Walnüssen, Ziegenkäsecreme, marinierten Äpfelchen und kleinem Wildkräutersalat	
<u>Christofs Vitello</u>	16,50€
zart gegarter Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce, frittierten Kapern und Rucola	
<u>Feldsalat mit Kartoffeldressing</u> (V-)	12,50€
mit Croutons, gerösteten Nüssen, süß-saurem Kürbis und Speck (alternativ mit Räuchertofu)	

Suppen –geht immer!

<u>Christofs Fischsuppe</u>	klein	groß
mit Gemüse und Einlage aus dem Meer, dazu Sauce Rouille	11,50€	19,50€
<u>Apfel-Maronensüppchen</u> V+	8,50€	14,50€
mit eigener Einlage, Petersilienöl und Röstbrot		

V Vegetarisch

V+ Vegan

(V+) Vegan möglich



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

Trüffelgnocchi V⁺ 26,50€

in Trüffelrahm geschwenkt mit Schnittlauch und dünn gehobelten Champignons, dazu frisch gehobelter Wintertrüffel

Fischstäbchen vom Kabeljau 28,50€

in Pankopanade mit Kartoffelpüree, Rahmspinat und Remoulade

Düsseldorfer Senfrostbraten (V⁺) 36,50€

saftiges La Morocha Roastbeef unter der Zwiebel-Senf-Kruste mit Pommes Frites, gemischem Beilagensalat und Jus

Wildlasagne vom heimischen Wild 24,50€

mit würzigem Bergkäse, gemischten Pilzen und kleinem Wildkräutersalat

Roulade in Glühwein geschmort 24,50€

klassisch mit Gürkchen, Zwiebeln und Speck gefüllt, Kartoffelklöße, Rotkraut und kräftiger Soße

Vegane Soja Roulade V⁺ klein 19,50€ groß 24,50€

Auch hier bieten wir eine tolle Alternative zum Klassiker. Ebenso in Glühwein geschmort, Beilagen bleiben identisch, Geschmack auch!

Wiener Schnitzel klein groß

in Butterschmalz ausgebackenes Kalbsschnitzel alternativ mit

- cremigem Gurkensalat und Pommes Frites 28€
- oder lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat 35€

V⁺ Vegetarisch

V⁺ Vegan

(V⁺) Vegan möglich



Gans ganz besonders

Im **November und Dezember** widmen wir eine eigene Seite unserer Speisekarte der **Gans** – ein kulinarischer Klassiker zur Winterzeit.

Unsere Gänse stammen vom Gänsepeter aus **Gilbach**, nur wenige Kilometer von hier entfernt. Dort wachsen sie mit Ruhe und Sorgfalt auf – eine Qualität, die man schmeckt.

Wir nutzen die **Gans in ihrer ganzen Vielfalt** und lassen daraus feine, saisonale Gerichte entstehen – mit Respekt vor dem Produkt und Liebe zum Detail. Auf Wunsch bieten wir auch ganze Gänse, diese müssen aber bitte mindestens 3 Werktagen im Voraus angemeldet werden.

Gans leckere Vorspeisen

<u>Brot und Rilette</u>	7€
Herters Herbstzeitbrot mit unserem hausgemachten Gänserilette, mit vielen Äpfeln, Zwiebelchen und Kräutern	
<u>Klare Gänsesuppe</u>	9,50€
mit Wurzelgemüse und Gänsefleisch, dazu unser Landbrot	
<u>Gebratene Gänseleber</u>	17,50€
mit Feldsalat, Preiselbeeren und gerösteten Nüssen	

Gans leckere Hauptgänge

<u>Unser Gänseburger</u>	24,50€
Brioche Buns aus der Backstube, gezupftes Gänsefleisch, kräftige Gänsesauce, Rotkohlsalätchen, Preiselbeeren, Apfelspalten und Trüffelmayo	
<u>Beilagen zur Auswahl</u>	
Pommes Frites, Süßkartoffelfritten oder kleiner Beilagensalat Saucen zur Auswahl: Ketchup, Mayo, Aioli, Chili Mayo (eine Beilage und eine Sauce sind im Preis enthalten)	
<u>Knusprige Gänsebrust vom Gänsepeter</u>	39,50€
Sous Vide gegart und dadurch noch zart rosa und super saftig, mit unserem Rotkohl, Maronen, Cranberries, Kartoffelklößen und unseren köstlichen Gänsesauce	
<u>Knusprige Gänsekeule vom Gänsepeter</u>	39,50€
im Ofen geschmort und mit Honig lackiert, mit unserem Rotkohl, Maronen, Cranberries, Kartoffelklößen und unseren köstlichen Gänsesauce	

V Vegetarisch

V+ Vegan

(V+) Vegan möglich



Desserts – was Süßes zum Schluss!

<u>Zimt Kürbiskuchen</u>	9,50€
mit karamellisierten Kürbiskernen, Vanilleeis und Kürbiskernöl	
<u>Apple Crumble</u>	8,50€
mit Dinkelstreuseln und hausgemachtem Vanilleeis	
<u>Bakers winterliche Käsekuchenrolle</u>	9,50€
in Zimt und Zucker gewälzt, mit lauwarmen Kirschen und	
hausgemachtem Spekulatiusseis	
<u>Café Affogato</u>	6€
Hausgemachtes Vanilleeis mit frisch übergossenem Espresso	
<u>Dessertvariation</u>	13€
3 kleine Leckereien aus der aktuellen Dessertkarte, dazu ein Espresso	
<u>Christofs Kaiserschmarrn</u>	klein 9,50€
mit Strohrum flambiert, auf Wunsch mit Rumrosinen und Mandeln, dazu Apfelmus, Vanilleeis (auch alkoholfrei möglich)	groß 15,50€

Kinderkarte – für unsere kleinen Gäste

<u>Kinder Wiener</u>	14€
Kleines Kalbschnitzel mit Pommes Frites, kleinem Gurkensalat und Sauce nach Wahl	
<u>Der kleine Garten</u>	8,50€
Kartoffelpüree mit unserer leckeren veganen Bratensauce, dazu buntes Gemüse und Pilze aus der Pfanne	
<u>Chicken Nuggets</u>	9€
reine panierter Hähnchenbrust mit Pommes und Sauce nach Wahl	
<u>Kinder Eisbecher</u>	5€
2 Kugeln Eis nach Wahl mit Streuseln- fragt einfach nach unseren aktuellen Sorten	