



## 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 Allergiensprecht 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 <sup>+</sup> )	7€
Herters Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Salzbutter	
<u>Kleiner Vorspeisensalat</u> V <sup>+</sup>	9,90€
diverse Variationen –hausgemacht– dazu frisches Brot	
<u>Saftiges Matjesfilet</u>	13,50€
mit Rote Bete Tatar, Apfelschaum und Merrettichmayo	
<u>Rinder carpaccio und Garnele</u>	19,50€
dünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Meersalz und Olivenöl mariniert, mit kleinem Wildkräutersalat, gebratenen Garnelen und Parmesanspänen	
<u>Gefüllter Portobellopilz</u> V <sup>+</sup>	9,50€
mit Frischkäse und getrockneten Tomaten, dazu sautierter Babyspinat und Pinienkerne	

### Suppen –geht immer! klein groß

<u>Christofs Fischsuppe</u>	11,50€	19,50€
mit Gemüse und Einlage aus dem Meer, dazu Sauce Rouille		
<u>Blumenkohlschaumsuppe</u> V <sup>+</sup>	8,50€	14,50€
mit süß-saurem Blumenkohl, Kräuteröl und Röstbrot		



## Unsere Hauptgerichte – besonders deftig!

<u>Christofs Burger</u> (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)	
<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>Der bunte Garten</u> V+	18,50€
Kartoffelmousseline mit einer deftigen Spätburgunder-Jus, gebratenen Pilzen, dazu Gemüse aus dem Schmorfond, Rote Beete-Apfel-Tatar und einem bunten Kräutersalat	
<u>Grünkohlpasta</u> V+	19,50€
dicke Papardelle mit kurz gebratenem Grünkohl, Orangen-Sesamsauce und gerösteten Pinienkernen	
<u>Miso Buttermakrele</u>	28,50€
leicht in Misamarinade gebeiztes Butttermakrelensfilet mit gebratenem Pak Choi, Erbsenpüree und Krustentierschaum	
<u>Düsseldorfer Senfrostbraten</u> (V+)	36,50€
saftiges La Morocha Roastbeef unter der Zwiebel-Senf-Kruste mit Pommes Frites, gemischem Beilagensalat und Jus	
<u>Saltimbocca von der Maishähnchenbrust</u>	26,50€
mit Salbei und Speck gefüllt, dazu sardisches Nudelrisotto und wildem Broccoli	
<u>Geschmortes Dry Aged Ochsenbäckchen</u>	29,50€
mit Sellerie-Kartoffelpüree, Rahmspitzkohl und frischen Röstzwiebeln	
<u>Vegane Soja Roulade</u> V+	klein 19,50€    groß 24,50€
in Glühwein geschmort, mit Rotkohl und Kartoffelpüree, dazu unsere kräftige vegane Jus	
<u>Wiener Schnitzel</u>	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



## Desserts – was Süßes zum Schluss!

<u>Lauwarmer Pflaumenröster</u> <b>V+</b> mit Orangen-Ingwer-Crumble und Vanilleeis	8,50€
<u>Nougat Crème Brûlée</u> <b>V</b> mit knackigem Karamellspiegel und Orangen- Maracuja Sorbet	9,50€
<u>Duett von der Mousse</u> Helles und dunkles Kaffee-Schokomousse mit Orangenfilets und kandierten Haselnüssen	9,50€
<u>Café Affogato</u> <b>V+</b> Hausgemachtes Vanilleeis mit frisch übergossenem Espresso	6€
<u>Dessertvariation</u> <b>(V+)</b> 3 kleine Leckereien aus der aktuellen Dessertkarte, dazu ein Espresso	13€
<u>Christofs Kaiserschmarrn</u> <b>V</b> 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

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