



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!

_Brot und Butter (V⁺)	7€
Herters Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Salzbutter	
_Kleiner Vorspeisensalat V⁺	9,90€
diverse Variationen –hausgemacht– dazu frisches Brot	
_Frittierte Calamari oder Zwiebelringe (V⁺)	11,50€
mit Zitronenaioli, Röstbrot und kleinem Mango- Wildkräutersalat	
_Himbeer Spinat Salat (V⁺)	11,50€
mit Himbeerdressing, Schafskäse und gerösteten Cashewnüssen	
_ Gebratener weißer Spargel V⁺	15,50€
in Albaöl knackig gebratener Spargel mit gerösteten Erdnüssen, Misomayo und Erdnuss- Koriander- Topping	

_Suppen –geht immer!

	klein	groß
_Christofs Fischsuppe	11,50€	19,50€
mit Gemüse und Einlage aus dem Meer, dazu Sauce Rouille		
_Spargelcremesüppchen	9,50€	16,50€
mit eigener Einlage, Bärlauchcroutons und Schnittlauchöl		



_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)

_Gebackene Austernpilze V⁺ 17,50€

lauwarmer Kartoffelsalat mit Radieschen, sauren Gurken und eingelegten Zwiebeln, dazu Kürbiskernmayo und geröstete Kürbiskerne

_Handgemachte Ravioli V⁺ 22,50€

mit Salzzitronen-Tomatenfüllung, dazu grüner Spargel, Pinienkerne und Petersiliengremolata

_Kikok-Maishähnchenbrust 22,50€

mit mediterranem Ratatouille, cremigem Risotto, frittiertem Rucola und kräftiger Portweinjus

_Buttermakrele vom Grill 29,50€

kross gegrillt, mit buntem Spargelgemüse, Kartoffel-Parmesan-Püree und Beurre Blanc

_500g Spargel vom Nagelschmitz (V⁺) 22,50€

- mit kleinem Wiener Schnitzel +10€
- mit gebackener Zucchini +6€
- mit 150g Tranche vom Roastbeef +15€

zu allen Spargelgerichten servieren wir Salzkartoffeln, Butter **oder** Sauce Hollandaise

_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!

_Lauwarmer Rhabarber \checkmark^+ mit Joghurteis, weißem Schokocrumble und Balsamicoperlen	9,50€	
_Espresso-Schoko-Mousse \checkmark luftig und cremig auf Zartbitterschokoladenbasis mit kleinem Erdbeersalat	9,50€	
_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€