Speisekarte
Vorspeisen

Herzlich Willkommen im **Christofs**

Wir freuen uns sehr, euch hier in **Alt Kaster** begrüßen zu dürfen. Bei uns findet ihr eine Mischung aus **Tradition** undModerne –**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 Herbstzeitbrotmit aufgeschlagener Salzbutter

_Kleiner Vorspeisensalat V+ 9,90€
diverse Variationen –hausgemacht– dazu frisches Brot

_Erbsen und Möhrchen V+ 11,50€
Feines Erbsenpüree, Karotten auf dem Salzbett gegart, gebratene Shitake Pilze und Haselnussmayo

_Gebackener Trüffelbrie V 14,50€
mit Wildpreiselbeeren, Feldsalat und Brioche

_Kürbiscarpaccio (V+) 12,50€
Hauchdünn aufgeschnitten und mariniert, dazu Feldsalat, geröstete Nüsse und knuspriger Speck (vegan mit Räuchertofu)

_**Suppen** –geht immer!

	klein	groß
_Christofs Fischsuppe mit Gemüse und Einlage aus dem Meer, dazu Sauce Rouille	11,50€	19,50€
_Kürbiscremesüppchen V+ mit Ingwer und Kokosmilch abgeschmeckt, dazu süß saurer Kürbis	8,50€	14,50€

V Vegetarisch V+ Vegan (V+) Vegan **möglich**

Speisekarte
Hauptspeisen

_Unsere Hauptgerichte – besonders deftig!

_Christofs Burger (V+) — 21,90€
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+ — 19,50€
Kartoffelmousseline mit einer deftigen Spätburgunder-Jus, gebratenen Pilzen, dazu Gemüse aus dem Schmorfond,
Rote Beete-Apfel-Tatar und einem bunten Kräutersalat

_Trüffelpasta (V+) — 25,50€
cremige Linguine im Parmesansud mit Schnittlauch und Wintertrüffel

+ angerichtet auf einem hauchdünn aufgeschnittenem Rindercarpaccio — +15€

_Safran Risotto Meeresfrüchte — 32,50€
cremiges Risotto mit Garnelen und Meeresfrüchten

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

_Roulade in Glühwein geschmort — 25,50€
klassisch mit Gürkchen, Zwiebeln und Speck gefüllt, Kartoffelklöße, Rotkraut und kräftiger Soße

_Vegane Soja Roulade V+

klein	groß
19,50€	24,50€

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

_Wiener Schnitzel

klein	groß
28€	35€

in Butterschmalz ausgebackenes Kalbsschnitzel alternativ mit
- cremigem Gurkensalat und Pommes Frites
- oder lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat

V Vegetarisch V+ Vegan (V+) Vegan **möglich**

Speisekarte
Specials

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 Werktage im Voraus angemeldet werden.

_Gans leckere Vorspeisen

_Brot und Rilette — 7€
Herters Herbstzeitbrot mit unserem hausgemachten Gänserilette, mit vielen Äpfeln, Zwiebelchen und Kräutern

_Klare Gänsesuppe — 9,50€
mit Wurzelgemüse und Gänsefleisch, dazu unser Landbrot

_Gebratene Gänseleber — 17,50€
mit Feldsalat, Preiselbeeren und gerösteten Nüssen

_Gans leckere Hauptgänge

_Unser Gänseburger — 24,50€
Brioche Buns aus der Backstube, gezupftes Gänsefleisch, kräftige Gänsesauce, Rotkohlsalätchen, Preiselbeeren, Apfelspalten und Trüffelmayo

_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)

_Knusprige Gänsebrust vom Gänsepeter — 39,90€
Sous Vide gegart und dadurch noch zart rosa und super saftig, mit unserem Rotkohl, Maronen, Cranberries, Kartoffelklößen und unseren köstlichen Gänsesauce

_Knusprige Gänsekeule vom Gänsepeter — 39,90€
im Ofen geschmort und mit Honig lackiert, mit unserem Rotkohl, Maronen, Cranberries, Kartoffelklößen und unseren köstlichen Gänsesauce

Vegetarisch Vegan (Vegan) **möglich**

Speisekarte
Desserts

_Desserts – was Süßes zum Schluss!

_Omas Milchreis V+ mit lauwarmen Kirschen und knusprigen Zimt und Zuckercracker		9,50€
_Apple Crumble V+ mit Dinkelstreuseln und hausgemachtem Vanilleeis		8,50€
_Café Affogato V+ Hausgemachtes Vanilleeis mit frisch übergossenem Espresso		6€
_Dessertvariation (V+) 3 kleine Leckereien aus der aktuellen Dessertkarte, dazu ein Espresso		13€
_Christofs Kaiserschmarrn V 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 V+ 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€

V Vegetarisch V+ Vegan (V+) Vegan **möglich**