

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! 7€ Brot und Butter (√+) Herters Herbstzeitbrot mit aufgeschlagener Salzbutter 9.90€ Kleiner Vorspeisensalat V+ diverse Variationen -hausgemacht- dazu frisches Brot 11,50€ Knuspriger Spitzkohl V+ mit Erbsenpüree, Chili-Erdnuss-Marinade, Ponzusauce und frittiertem Wildreis 12,50€ Allerlei vom Kürbis (\mathbf{V}^+) kleines Kürbiscremesüppchen, Kürbis- Ziegenkäsesalat und Kürbisquiche 14,50€ Gefüllte Agnolotti mit saftigem Rindfleisch und Wurzelgemüse in herzhafter Brühe serviert mit Schnittlauchöl und Parmesan klein **_Suppen** –geht immer! groß 11,50€ 19,50€ Christofs Fischsuppe mit Gemüse und Einlage aus dem Meer, dazu Sauce Rouille 8,50€ 14,50€ Kürbiscremesüppchen mit Ingwer und Kokosmilch abgeschmeckt, dazu süß saurer Kürbis



_Unsere Hauptgerichte – besonders deftig!

_Christofs Burger ()*) Brioche Buns aus der Backstube, knackiger Blattsalat, 160g reines Rindfleischpatty, Ratatouille Gemüse, Basilikum-Pinienkernpesto und geschmolzenem Mozzarella (vegan mit Beyond Meat Patty)		19,90€
_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		18,50€
_Kürbis Gnocchi (V+) mit buntem Herbstgemüse, Kürbiskernen und cremigem Ricotta		18,50€
+ auf Wunsch mit gebratenen Garnelen (auch vegan möglich)		+7,50€
_Auberginensteak V ⁺ knusprig ausgebacken, mit mediterranem Kartoffelpüree, Zitronenjoghurt, frittierten Kapern und Tomatensoße		19,50€
_Wildgulasch mit Serviettenknödeln, Rotweinbirne und Zitronenschmand		24,50€
_Kabeljau in Sojasauce eingelegt saftig vom Grill, mit Topinamburpüree, Orangen-Fenchel-Salat und Beurre Blanc		32,50€
_Düsseldorfer Senfrostbraten (V+) saftiges La Morocha Roastbeef unter der Zwiebel-Senf-Kruste mit Pommes Frites, gemischtem Beilagensalat und Jus		36,50€
_Wiener Schnitzel in Butterschmalz ausgebackenes Kalbsschnitzel alternativ mit • cremigem Gurkensalat und Pommes Frites • oder lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat	klein 27€	groß 34€



_Desserts – was Süßes zum Schluss!

_Apple Crumble 🎷 mit Dinkelstreuseln und Tonkabohneneis		8,50€
_Lauwarmer Zwetschgenröster (\forall^+) mit griechischem Joghurteis und gebrannter weißer Schokolade		8,50€
_Klassisches Tiramisu		8,50€
_Café Affogato V- Hausgemachtes Vanilleeis mit frisch übergossenem Espresso		6€
_Dessertvariation (\formula +) 3 kleine Leckereien aus der aktuellen Dessertkarte, dazu ein Espresso		13€
_Christofs Kaiserschmarrn	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		