



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 Herbstzeitbrot mit aufgeschlagener Salzbutter	
_Kleiner Vorspeisensalat V⁺	9,90€
diverse Variationen –hausgemacht– dazu frisches Brot	
_Steinpilztatar V⁺	14,50€
mit allerlei Bittersalaten, Holunderblütenmayo, und karamellisierten Sonnenblumenkernen	
_Allerlei vom Kürbis (V⁺)	12,50€
kleines Kürbiscremesüppchen, Kürbis- Ziegenkäsesalat und Kürbisquiche	
_Lachstataki (kurz gegrillt und innen roh)	16,50€
mit knusprigem Kartoffelrösti, hausgemachten eingelegten Gurken und Honig- Senf- Sauce	

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



_Unsere Hauptgerichte – besonders deftig!

_Christofs Burger (V⁺) 21,90€

Brioche Buns aus der Backstube, knackiger Blattsalat, 160g reines Rindfleischpatty, Ratatouille Gemüse, Basilikum-Pinienkernpesto und geschmolzenem Mozzarella (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

_Hand und hausgemachte Kürbis Gnocchi (V⁺) 18,50€

mit buntem Herbstgemüse, Kürbiskernen und cremigem Ricotta

+ auf Wunsch mit gebratenen Garnelen (auch vegan möglich) +7,50€

_Auberginensteak V⁺ 19,50€

knusprig ausgebacken, mit mediterranem Kartoffelpüree, Zitronenjoghurt, frittierten Kapern und Tomatensoße

_Wildgulasch 26,50€

mit angebratenen Serviettenknödeln, eingelegter Rotweinbirne und Zitronenschmand

_Cola Short Ribs 29,50€

geschmorte zart auseinanderfallende Short Ribs in kräftiger Jus mit Parmesanrisotto und Ananaschutney

_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!

_Saftiges Orangenküchlein V	8,50€	
lauwarm mit hausgemachtem Zimteis		
_Lauwarmer Zwetschgenröster (V ⁺)	8,50€	
mit griechischem Joghurteis und gebrannter weißer Schokolade		
_Nougat Crème Brûlée V ⁺	9,50€	
mit knackigem Karamellspiegel und hausgemachtem Himbeersorbet		
_Café Affogato V ⁺	6€	
Hausgemachtes Vanilleeis mit frisch übergossenem Espresso		
_Dessertvariation (V ⁺)	13€	
3 kleine Leckereien aus der aktuellen Dessertkarte, dazu ein Espresso		
_Christofs Kaiserschmarrn V	klein 9,50€	groß 15,50€
mit Strohrum flambiert, auf Wunsch mit Rumrosinen und Mandeln, dazu Apfelmus, Vanilleeis (auch alkoholfrei möglich)		

_Kinderkarte– für unsere kleinen Gäste

_Kinder Wiener	14€	
Kleines Kalbschnitzel mit Pommes Frites, kleinem Gurkensalat und Sauce nach Wahl		
_Der kleine Garten V ⁺	8,50€	
Kartoffelpüree mit unserer leckeren veganen Bratensauce, dazu buntes Gemüse und Pilze aus der Pfanne		
_Chicken Nuggets	9€	
reine panierte Hähnchenbrust mit Pommes und Sauce nach Wahl		
_Kinder Eisbecher	5€	
2 Kugeln Eis nach Wahl mit Streuseln- fragt einfach nach unseren aktuellen Sorten		