

## Vorspeisen und kleine Gerichte \_\_\_\_\_ €

1. *Carpaccio vom Rinderfilet* 11,00  
mit Rucola / gerösteten Pinienkernen / Parmesanhobel A J H 6
2. *„Sylter Ofenkartoffel“ - mit Sauerrahm* 13,90  
Grönlandshrimps / Räucherlachs / Senf-Dillcreme / Salatbeilage B J 6
4. *Brieembert gebacken in Macadamianusspanade* 12,90  
Briecken / Wildpreiselbeeren / Radiccio-Salatbouquet G 6 J H 8
5. *Rösti „dreierlei Fisch“* 13,50  
Räucherlachs / Shrimps / Matjesfilets  
Honig-Senfdillcreme / Meerrettich / Radiccio-Saltbouquet B J A 3 1 6

## Suppen \_\_\_\_\_ €

6. *Kartoffel-Petersilienwurzelsuppe* 6,50  
mit scharfer Chorizo G 4 1 2
7. *Hausgemachte Terrine Goulaschsuppe* 7,50
8. *Zwiebelsuppe aus der Provence* 5,90  
serviert mit Käse-Baguettescheiben A 3 6

## Salatvariationen \_\_\_\_\_ €

9. *Gemischter kleiner Salatteller* 5,50  
mit Tomaten / Gurken / Paprika und Radieschen J 6
10. *„Christ Salatteller“ mit Pfannengemüse* 14,90  
Tomaten / Gurken / Paprika / Radieschen / Kürbiskerne  
Hähnchenfilets in Teriyakisauce J L A 1 H
11. *Salatteller mit gebackenen Putensfiletstreifen* 13,90  
Italienische Blattsalate mit Tomaten-und Gurkenwürfeln  
gebratene Champignons / geröstete Pinienkerne / Parmesanhobel J G A 1 1

# Steaks & Fleischgerichte \_\_\_\_\_ €

13. „Brauerei Christ Zfanne“ 17,30  
 Steaks vom Rind und Schwein / Speckstreifen / Kräuterbutter  
 Röstkartoffeln / Sauce Bearnaise / kleiner Salatteller AGJ12
14. *Argentinisches Rinderfilet* 27,90  
*in Zefferrahmsauce 200 gr*  
 Pfannengemüse mit Zwiebeln / Paprika / Zucchini / Möhren / Pilze  
 dazu Kartoffelgratin AGJ1
15. *Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter* 23,00  
*oder Zefferrahmsauce 250 g*  
 frisches Gartengemüse und Röstkartoffeln AGJ1
16. *Filetspitzen vom Rind & Schwein* 18,50  
 mit frischen Champignons in Rahmsauce  
 \*\*Kartoffelgratin oder Rösti wählbar / kleiner Salatteller A1GJL6
17. *Westfälischer Zefferpottthast vom Rind* 16,00  
 Mixed Pickles / rote Beete / Salzkartoffeln J6
18. *Brauhausspieß vom Rumpsteak & Schweinefilet* 24,00  
 Bacon / Zwiebeln / Paprika / Kräuterbutter  
 Ofenkartoffel mit Sauerrahm / kleiner Salatteller / Barbecuesauce GJ142
19. *Rindsroulade gefüllt mit Bacon, Zwiebeln und Gürkchen* 17,50  
 Dreierlei Gemüse mit westfälischer Potthucke JG6



## Schnitzel \_\_\_\_\_ €

22. *Das Försterschnitzel* 14,60  
Champignonrahmsauce / Pommes frites / kleiner Salat ACGJI
23. *Das Brauhausschnitzel* 14,60  
Zwiebel-Dijonsenf-Sauce / Pommes frites / kleiner Salat ACGJI
24. *Zigeunerschnitzel* 14,60  
Zigeunersauce / Pommes frites / kleiner Salatteller ACGJ

## Fisch \_\_\_\_\_ €

26. *Lachsfilet auf der Hautseite gebraten* 19,90  
Zucchini und schwarze Bandnudeln in Curry-Cocossauce  
kleiner Salatteller AGJ96

## Vegetarisch \_\_\_\_\_ €

27. *Vegetarisches Gemüserösti* 14,00  
mit frischem Gemüse und Käse gratiniert GA3

## Pasta \_\_\_\_\_ €

29. *Pasta all' Arrabiata* 15,60  
Fusilloni grande in pikanter Tomatensugo mit scharfer Chorizo  
Hähnchenspieße mit Bratpaprika und Parmesanhobel G2A3C
30. *\*\*\*vegetarisch, auch ohne Hähnchen und Chorizo* G2A3C 13,50

## Desserts \_\_\_\_\_ €

31. *Zweierlei Mousse au Chocolat* 7,50  
von weißer und dunkler Schokolade mit Himbeer- und Mangosauce G62
32. *Kaiserschmarrn (Spezialität aus Österreich)* 8,50  
mit saisonalen Beilagen
33. *Crème brûlée mit Eiskugel „Salted Caramel“* 7,50

62.	<i>Pizza Margherita</i>	7,50
	Tomatensauce / Käse / frischer Basilikum AG 6	
63.	<i>Pizza „Dali“</i>	10,00
	Tomatensauce / rote Zwiebeln / Pepperoni / Knoblauch / Chorizo- spanische Paprikasalami und Büffelmozzarella AG 14 6	
65.	<i>Pizza Funghi</i>	8,50
	Tomatensauce / Käse / frische Champignons AG 6	
66.	<i>Pizza Prosciutto</i>	8,50
	Tomatensauce / Käse / gekochter Schinken AG 14 6	
67.	<i>Pizza Salami</i>	8,50
	Tomatensauce / Käse / Salami AG 14	
68.	<i>Pizza Regina</i>	9,00
	Tomatensauce / Käse / gek. Schinken / frische Champignons AG 16 4	
69.	<i>Pizza „Re“</i>	9,00
	Tomatensauce / Käse / Salami / frische Champignons AG 14 6	
70.	<i>Pizza Capri</i>	9,00
	Tomatensauce / Käse / gekochter Schinken / Salami / Oliven und Kapern AG 14 6	
71.	<i>Pizza „Diabolo“</i>	9,50
	Tomatensauce / Käse / Salami / Paprika / scharfe Pepperoni und Knoblauch AG 14 6	
72.	<i>Pizza „Leonardo“</i>	10,00
	Tomatensauce / Käse / Sardellen / Knoblauch / rote Zwiebeln / Paprika / Kapern und Parmesan AG D 6	
73.	<i>Pizza „Caruso“</i>	11,00
	Tomatensauce / Käse / gekochter Schinken / Artischocken / frische Champignons / Knoblauch und Büffelmozzarella AG 14 6	
74.	<i>Pizza Gambaretti &amp; Salmone</i>	11,50
	Tomatensauce / Käse / Shrimps / Räucherlachs AG H 1 4	
75.	<i>Pizza „Giovanni“</i>	9,50
	Tomatensauce / frische Tomaten / Mozzarella di Bufola / Basilikum AG 6	
76.	<i>Pizza Tonno</i>	10,00
	Tomatensauce / Käse / rote Zwiebeln / Thunfisch / Oliven AG 6	
77.	<i>Pizza „Boticello“</i>	12,00
	Tomatensauce / Serranoschinken / Büffelmozzarella / Knoblauch / Pinienkerne / Rucola und Parmesan AG H 1 4	
79.	<i>Pizza Hawaii</i>	9,00
	Tomatensauce / Käse / gekochter Schinken / Ananas AG 14 6	
80.	<i>Pizza Calzone · gefüllte Pizza</i>	9,50
	Tomatensauce / Käse / Salami / gekochter Schinken Champignons / Paprika AG 14 6	
81.	<i>Portion Pizzahäppchen</i>	10,50
	Tomatensauce / Käse / gekochter Schinken / Salami Paprika / Champignons AG 16 4	
82.	<i>Pizza Campagnolla</i>	10,00
	Tomatensauce / Käse / Gorgonzola / Knoblauch / Blattspinat	
83.	<i>Pizza Vegetarisch</i>	9,50
	Tomatensauce / Käse / frische Champignons / rote Zwiebeln / Brokkoli und Paprika AG 6	

Alkoholische Getränke	0,25 l	0,40 l	0,50 l	€
Warsteiner	2,50	4,00	4,90	
Christ Landbier	3,10 0,3l	4,00	4,90	
„König Ludwig“ Hell	3,10 0,3l		4,90	
„König Ludwig“ Dunkel	3,10 0,3l		4,90	
Frankenheim Alt	2,50	4,00	4,90	
Altbierbowle mit Früchten	2,70	4,30	5,00	
„Igel“ mit Himbeersirup	2,50	4,00	4,90	
Krefelder, Alster, Radler	2,50	4,00	4,90	
Masut	2,50	4,00	4,90	
„König Ludwig“ Weizen Hell			4,40	
„König Ludwig“ Weizen Dunkel			4,40	

Alkoholfreie Getränke	0,20 l	0,25 l	0,40 l	€
„König Ludwig“ Weizen alkoholfrei 0,5 l			4,30	
Warsteiner Alkoholfrei, Flasche 0,33 l	2,80			
Malzbier, Flasche 0,33 l		2,60		
Appolinaris		2,50	5,80 (0,75l)	
San Pellegrino		2,90	6,20 (0,75l)	
Aqua Panna, Still		2,50	5,80 (0,75l)	
Wasser			3,00	
Coca Cola, Fanta, Sprite	2,10	(0,33 l)	3,40	
Schweppes:				
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic	2,30		3,80	
Apfelsaftschorle	2,00		3,60	
Apfelsaft	2,50		3,80	
Orangensaft	2,50		3,80	
Bananennektar	2,50		3,80	
Kirschnektar	2,50		3,80	
„BKS“ (Banane-Kirsch)	2,50		3,80	
Red Bull		3,50		
Diverse Schorlen			4,00	

Heiße Getränke	€
Tasse Kaffee	2,60
Espresso	2,50
Cappuccino	2,90
Cafe au lait	2,90
Trinkschokolade mit Sahne	2,90
„Keo“-Tee (verschiedene Sorten)	3,10
Heiße Zitrone	2,80
Grog oder Glühwein	3,50

## Spirituosen \_\_\_\_\_ €

Korn	2 cl	2,00
Wacholder	2 cl	2,00
„Strubbeliger“	2 cl	2,00
Malteser	2 cl	2,60
Tequila	2 cl	2,60
Ouzo	2 cl	2,60
Linie Aquavit	2 cl	3,10
Calvados	2 cl	3,50

## Bitters \_\_\_\_\_ €

Kümmerling	2 cl	2,00
Underberg	2 cl	2,00
Jägermeister	2 cl	2,60
Fernet Branca	2 cl	2,60
Fernet Menta	2 cl	2,60
Ramazzotti	2 cl	3,20
Averna	2 cl	3,20

## Brandy, Cognac & Co. €

Asbach Uralt	2 cl	4,00
Osborne Veterano	2 cl	4,00
Martell	2 cl	4,50
Hennessy	2 cl	4,50
Remy Martin	2 cl	5,00
Metaxa	2 cl	4,50

## Scotch, Whiskys \_\_\_\_\_ €

Johnny Walker Red	2 cl	4,00
Ballantines	2 cl	5,00
Dimple 12 Years	2 cl	5,00
Chivas Regal	2 cl	5,00
Glenfiddich	2 cl	5,00

## Liköre \_\_\_\_\_ €

„Bullenaug“	2 cl	2,00
Sambuca	2 cl	2,60
Amaretto	2 cl	2,60
Batida de Coco	2 cl	3,20
Baileys	2 cl	3,50
Southern Comfort	2 cl	4,00

## Longdrinks \_\_\_\_\_ €

Wodka-Lemon	0,20 l	5,00
Gin-Tonic	0,20 l	5,00
Southern Comfort-Ginger	0,20 l	5,00
Asbach-Cola	0,20 l	5,00
Bacardi-Cola	0,20 l	5,00
Whisky-Cola	0,20 l	5,00
Pernod-Cola	0,20 l	5,00
Wodka-Red Bull	0,20 l	5,50

## Christ-Spezialitäten aus der Hausbrennerei \_\_\_\_\_ €

Blauer Christ	2 cl	2,20
Original Sauster (nach altem Rezept von 1863 gebraut)	2 cl	2,20
Geschenkfflasche zum Mitnehmen	0,75 l	17,50
Christ Brennerei Korn	2 cl	2,00
Williams Christ mit Birne	2 cl	3,60

## Sekt \_\_\_\_\_ €

Piccolo Fürst Metternich	0,20 l	6,00
Piccolo Prosecco	0,20 l	6,50
Fürst Metternich	0,75 l	21,00
Prosecco Valdo	0,75 l	24,00

## Champagner \_\_\_\_\_ €

Veuve Clicquot Ponsardin Brut	0,75 l	80,00
Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l	80,00
Cuvee Dom Pérignon	0,75 l	250,00

## Aperitifs \_\_\_\_\_ €

Martini Bianco oder Rosso	5 cl	4,00
Campari Orange oder Soda	0,20 l	4,50
Aperol Spritz	0,20 l	5,50
Hugo	0,20 l	5,50

## Weißweine €

---

Weinschorle	0,2	4,20
Geil Riesling, trocken	0,2	5,10
Qualitätswein	0,75	17,50
harmonisch und ausgewogen, mild und weich am Gaumen		
Selbach Riesling, halbtrocken	0,2	5,10
Qualitätswein QBA Mosel	0,75	17,50
elegant und ausgewogen, nachhaltiges Apfel- und Zitrusaroma, schöne Farbe und rassiger Auftritt mit typischen Noten der Mosel		
Tenuta Capoeest Pinot Grigio	0,2	4,90
Lucchese Vini	0,75	17,00
fruchtiger und feiner Pinot mit schönem Geschmack nach Pfirsich und Zitrus, angenehmes Bukett nach fleuralen Noten		
Weingut Schmidt / Kiefer		
Weissburgunder QBA trocken-2016	0,2	5,60
Kaiserstuhl Baden	0,75 l	18,50
Weingut Schmidt / Kiefer		
Sauvignon Blanc QBA trocken-2016	0,2	6,50
Kaiserstuhl Baden	0,75	22,50
Weingut Ellermann-Spiegel		
„ES“ Grauburgunder trocken-2016	0,2	5,40
Pfalz	0,75	18,50
Ca Dei Frati		
Lugana Bianco	0,75 l	26,50
Wegeler		
Geheimrat „J“ Riesling Trocken trocken	0,75	28,00

## Roséwein €

---

Weingut Schmidt / Kiefer		
Spätburgunder trocken-2018	0,2	5,80
	0,75	19,50
Weingut Kiefer		
Schmetterlinge im Bauch	0,2 l	5,80
Kaiserstuhl / Baden Feinherb 2018	0,75 l	19,50
Ca Dei Frati		
Lugana Rose	0,75 l	26,50

## Rotweine \_\_\_\_\_ €

Mauchener Sonnenstück Spätburgunder	0,2 l	5,80
Baden, halbtrocken	0,75 l	19,50
kräftig-würziger Spätburgunder mit Duft nach Schwarzkirsche und Kräutern		
Tenuta Capoest Merlot	0,2 l	5,80
Luccese Vini, IGT Baroncini	0,75 l	19,50
kräftig, rund, harmonisch, fruchtig ausgewogener Körper, Aromen nach Brombeeren und Kirsche		
Castillo Labastida Crianza, DOC	0,2 l	6,30
Rioja, trocken	0,75 l	21,00
schön ausgewogen und aromatisch, mild und weich, elegant mit Aromen von dunklen Früchten		
Nipozzano	0,75 l	28,00
Vecchie Viti Riserva Chianti		
Domaines Barons De Rothschild ( LAFITE )	0,75 l	24,50
Los Vascos, Cabernet sauvignon		

## Edelbrände aus Österreich · 40% \_\_\_\_\_ €

Haselnuss	2 cl	3,50
Vogelbeer-Geist	2 cl	3,50
Himbeer-Geist	2 cl	3,50
Williams Christ-Birne	2 cl	3,50
Marillen-Geist	2 cl	3,50
Heidelbeer Geist	2 cl	3,50
Obstler aus dem großen Holzfass	2 cl	3,50
Zirben	2 cl	3,50

Von der Ernte des Obstes, über das Einlagern und Vergären,  
vom Brennen bis zum Lagern des Destillates, es sind viele  
kleine Dinge, die den Unterschied ausmachen. Die Liebe  
und Erfahrung zum Produkt lebt die Fein-Brennerei  
seit vier Generationen.

## Edelbrände aus Österreich · 41% \_\_\_\_\_ €

Die alten Sorten, Holzfass-gelagert mit milden 41%

Alte Marille	2 cl	4,50
Alte Williams Christ-Birne	2 cl	4,50
Alte Wald-Himbeere	2 cl	4,50
Alte Kirsche	2 cl	4,50
Alte Haus-Zwetschke	2 cl	4,50
Alte Haselnuss	2 cl	4,50

### Zusatzstoffe:

- 1- mit Konservierungsstoffen
- 2- mit Geschmacksverstärkern
- 3- mit Antioxidationsmittel
- 4- mit Farbstoff
- 5- mit Phosphat
- 6- mit Süßungsmittel

### Allergene:

- A- Glutenhaltigem Getreide ( Gerste-Weizen- Hafer- Dinkel )
- B- Krebstiere
- C- Eier
- D- Fisch
- E- Erdnüsse
- F- Soja
- G- Milch und Milchprodukte-einschließlich Laktose
- H- Schalenfrüchte ( Walnuss-Haselnuss-Macadamianuss-Pecannuss-Pistazie-Cashew )
- I- Sellerie
- J- Senf
- K- Sesamsamen