

Christopher



Herzlich willkommen im Restaurant Christophorus

Es lohnt sich, über den Tellerrand zu schauen. Sie können eine Legende entdecken.

Stil, Charakter und Nachhaltigkeit sind Eigenschaften,
die einen Porsche heute auszeichnen.

Diesem Anspruch fühlen wir uns auch im Christophorus verpflichtet:
Wir möchten, dass Ihr Besuch bei uns zu einem außergewöhnlichen Erlebnis wird.

Die Spezialität unseres Hauses ist das US Prime Beef, das seinen vollen Geschmack im
hauseigenen Reifekeller entfaltet.

Genießen Sie mit allen Sinnen: Schauen Sie unserem jungen und innovativen Küchenteam
beim Front-Cooking über die Schulter und lassen Sie sich von den frisch für Sie zubereiteten
Speisen aus regionalen und saisonalen Produkten verzaubern.

Auf Kenner und Genießer eines guten Tropfens wartet
unser Weinkeller mit über 800 verschiedenen nationalen und internationalen Weinen.

Maximalen Fahrspaß bietet Porsche auf der Straße. Maximalen Genuss bieten wir Ihnen im
Christophorus. Vielen Dank, dass Sie heute unser Gast sind.

Ihr Team vom Christophorus

Hätten Sie es gedacht?

Übrigens, Sie halten soeben einen echten Porsche in Ihren Händen.
Jede Speisekarte ist nämlich ein Unikat, gefertigt aus original Porsche Leder.

Weinbegleitung

Ein perfektes Menü besteht aus unendlich vielen Geschmacksnuancen.

2022

Amphibolite Muscadet Sevre et Maine
Domaine Jo Landron
Loire | Frankreich
€ 9,50 | 0,1l

2019

Weissburgunder Bagalut
Weingut Schumann
Baden | Deutschland
€ 11,50 | 0,1l

2024

Bourgogne Chardonnay
Domaine René Lequin-Colin
Burgund | Frankreich
€ 7,50 | 0,1l

2019

Sauvignon Blanc R Hades
Weingut Drautz Able
Württemberg | Deutschland
€ 6,00 | 0,1l

2012

Hallucinant
Chateau Moyau
Languedoc | Frankreich
€ 7,00 | 0,1l

Lunar Herbs

Traubensecco alkoholfrei
Weingut Leon Gold
Württemberg | Deutschland
€ 6,00 | 0,1l

2018

Pölicher Held
Riesling Spätlese
Weingut Liebieg
Mosel | Deutschland
€ 8,00 | 0,1l

Menü

Ein perfektes Menü besteht aus unendlich vielen Geschmacksnuancen.

Gegrillter Chicorée

AL1a,3,6,7,10,12,13

Tatar vom geräucherten Kürbis | Yuzu-Mayonnaise | Honig

€ 18,00

Hummer Bisque

AL2,7,9,12

Estragonöl | Petersilienwurzel | Tomaten Concassée

€ 16,00

Venere Risotto

AL7,8e,9,12

Favebohnen | Pekannuss | Blauschimmelkäse | Feige

Menüportion

€ 20,00

€ 24,00

Wagyu A5 Roastbeef

AL1a,3,7,9,10,12

Birne | Paprika | Trüffel | Beeftea | Brioche

€ 48,00

Confierte Dry Aged Goldforelle

AL1a,3,4,7,9,10,12

Kohlrabi | Spinat | Senfgurke

Radieschen | Zitronen-Dauphinkartoffeln

Menüportion

€ 29,00

€ 42,00

Zweierlei von der Burgaud Ente

AL1a,3,7,9,12

Sautierter Rotkohl | Selleriestrudel

Trauben | Banyulsessigjus

Menüportion

€ 37,00

€ 47,00

Mais-Eis crème

AL1a,3,7,12

Popcorn | Minimais | Karamalz | Maiskeimlinge | Heidelbeeren

€ 13,00

Grießflammerie

AL1a,3,7,12

Salzbrezeleis | Rumrosinen

eingelegte Apfelröllchen | Apfelblüten

€ 18,00

Espressoparfait

AL1a,3,7,8g,12

weiße Schokolade | Chai Latte Crème

Pistaziencrunch | Grapefruit

Menüportion

€ 14,00

€ 17,00

Menüpreis 6-Gang

€ 134,00

(ohne Wagyu A5 Roastbeef, Mais-Eis crème, Grießflammerie)

Menüpreis 9-Gang

€ 210,00



Vom Grill

Original American Prime Beef

Filet Mignon

180 g	€ 62,00
320 g	€ 92,00

Striploinsteak

300 g	€ 60,00
-------	---------

Rib Eye Steak

400 g	€ 92,00
-------	---------

Deutsche Bodenseefärs

Rib Eye Steak

400 g	€ 80,00
-------	---------

Unsere Garstufen

Rare	Medium rare	Medium	Medium well	Well done
Roh und kalt im Inneren, intensiv gebräunte Kruste	Roh und dunkelrot im Kern, intensiv gebräunte Kruste	Rosa bis dunkelrotes Inneres, intensiv gebräunte Kruste	Kleiner rosa Kern kräftiger im Biss ausgeprägte Kruste	Vollständig durchgegrilltes Steak, ohne roten Kern

Sonderausstattung

Halber kanadischer Hummer	€ 49,00
Gegrillter Gamba Carabiniera	€ 52,00
Caesar Salad Pancettachip ^{2,3 AL1a,3,4,7,9,10,12}	€ 10,50
Kürbispüree Geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl ^{AL7,9,12}	€ 7,50
Kartoffelkroketten ^{AL1a,3,7}	€ 5,00
Sautierte Kräuterseitlinge ^{AL7,12}	€ 9,50
Marktgemüse ^{AL1a,7,9,12}	€ 9,50
Gebackene Zwiebelringe ^{AL1a,7}	€ 2,50

Tuning fürs Steak

Geholbelter schwarzer Trüffel	€ 20,00
Cognac-Pfefferjus ^{AL1a,7,9,12}	€ 4,50
Frisch geriebener Meerrettich	€ 2,50
Sauce Béarnaise ^{AL1a,3,7,12}	€ 4,50
Hausgemachte Steaksauce ^{AL1a,6,9,12}	€ 2,50
Café de Paris Butter ^{AL1a,4,7,9,10,12}	€ 2,50
Chimichurri Salsa	€ 3,50



Getränke

Exquisites auf dem Teller. Exklusives im Glas.

Aperitifs

Sekt Geldermann Edition Porsche	0,1 l	€ 9,50
Champagner vom Aperitifwagen	0,1 l	€ 16,50
Campari Orange Soda ¹	0,2 l	€ 9,50
Martini bianco, rosso, extra dry	5 cl	€ 7,50
Sherry fino Jarana Lustau	5 cl	€ 7,50

Mineralwasser

Ensinger Gourmet Quelle medium still	0,75 l	€ 7,90
Ensinger Gourmet Quelle medium still	0,5 l	€ 5,40
Ensinger Gourmet Quelle medium still	0,25 l	€ 3,00

Softgetränke

Coca Cola ^{1,11,12}	0,2 l	€ 3,80
Coca Cola-light ^{1,8,11,12}	0,2 l	€ 3,80
Coca Cola-zero ^{1,8,11,12}	0,2 l	€ 3,80
Fanta ^{1,12}	0,2 l	€ 3,80
Mezzo Mix ^{1,8,11,12}	0,2 l	€ 3,80
Sprite	0,2 l	€ 3,80
Schweppes Ginger Ale ¹ Dry Tonic ¹⁰	0,2 l	€ 4,00
Burkhardt Eistee Blaubeere ¹¹ Pfirsich ¹¹ Zitrone ¹¹	0,2 l	€ 4,00



Getränke

Exquisites auf dem Teller. Exklusives im Glas.

Säfte

Burkhardt Bio Apfelspritzer Johannisbeerspritzer	0,2 l	€ 4,00
Burkhardt Apfelsaft	0,2 l	€ 4,00
Burkhardt Orangensaft	0,2 l	€ 4,00

Biere

Stuttgarter Hofbräu Herrenpils vom Fass	0,3 l	€ 4,20
Stuttgarter Hofbräu Naturradler	0,33 l	€ 4,20
Veltins	0,33 l	€ 4,20
Veltins, alkoholfrei	0,33 l	€ 4,20
Erdinger Weissbier	0,5 l	€ 6,00
Erdinger Weissbier, alkoholfrei	0,5 l	€ 6,00

Heißgetränke

Café Crème	€ 4,00
Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,00
Espresso Macchiato ^{AL6}	€ 3,20
Cappuccino ^{AL6}	€ 4,40
Latte Macchiato ^{AL6}	€ 4,40
Milchkaffee ^{AL6}	€ 4,40

Ronnefeldt Teespezialitäten	€ 3,90
Schwarztee: English Breakfast	
Grüner Tee: Green Dragon, Morgentau	
Kräutertee: Pfefferminze, Kamille, Roibuschtee, Verveine, Kräutermischung	
Früchtetee: Roter Früchtetee	

Alle Gerichte können Spuren von Sellerie beinhalten.
Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

- ¹ mit Farbstoff
- ² mit Konservierungsstoff
- ³ mit Antioxidationsmittel
- ⁴ mit Geschmacksverstärker
- ⁵ geschwefelt
- ⁶ geschwärzt
- ⁷ gewachst
- ⁸ mit Süßungsmittel
- ⁹ mit Phosphat
- ¹⁰ chininhaltig
- ¹¹ koffeinhaltig
- ¹² mit Azofarbstoffen
- ¹³ enthält eine Phenylalaninquelle

- ^{AL1} glutenhaltiges Getreide
 - a. Weizen b. Roggen c. Gerste d. Hafer
 - e. Dinkel f. Kamut oder Hybridstämme
- ^{AL2} Krebstiere und Erzeugnisse
- ^{AL3} Eier und Eiererzeugnisse
- ^{AL4} Fisch und Fischerzeugnisse
- ^{AL5} Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- ^{AL6} Soja und Sojaerzeugnisse
- ^{AL7} Milch und Milcherzeugnisse
- ^{AL8} Schalenfrüchte
 - a. Mandeln b. Haselnuss c. Walnuss
 - d. Cashew e. Pecanuss f. Paranuss
 - g. Pistazie h. Macadamia i. Queensland
- ^{AL9} Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- ^{AL10} Senf und Senferzeugnisse
- ^{AL11} Sesam und Sesamerzeugnisse
- ^{AL12} Schwefeldioxid und Sulfide
- ^{AL13} Lupinen und Lupinenerzeugnisse