

Aperitif!

Glas Sekt

Chardonnay „Cuvee Steinhaus“

Schlosskellerei Affaltrach

Württemberg

0,10 l

5,00 €

mit Weinbergpfirsich-, oder Cassislikör

6,00 €

Appleritif

Apfel & Rose mit Aroniabeeren

Herrlicher Apfelspekt mit einem Duft von roten Rosen

rein biologisch und Alkoholfrei 0,10 l

5,00 €

Aperol-Spritz

6,00 €

Sherry

trocken

5cl

5,00 €

medium

5cl

5,00 €

cream

5cl

5,00 €

Portwein

weiß/rot

5 cl

5,00 €

Campari

Orange

6,00 €

Soda

4,50 €

auf Eis

3,50 €

Martini

trocken/sweet/rot

5cl

4,50 €

Pernod auf Eis

4cl

5,00 €

STEINHAUS
HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Lecker vorne weg!

Rapunzel Salat

mit einem lauwarmen Kartoffel-Dressing
Speckstreifen und Brotcroutons

9,50 €

Mit Honig gebackener Ziegenkäse

an einem Salat von frischem Spargel
mit Bärlauch und Kirschtomaten

13,50 €

Tranche vom hausgebeizten Lachsfilet

Bouquet von bunten Salaten
gebackener Reibekuchen
Reibekuchen-Senf-Sauce

13,50 €

Coquille Saint-Jacques und Riesengarnelen

auf einem Erbspüree mit Spargelspitzen
gratiniert mit einer Sauce Noilly-Prat

15,50 €

Aus dem Suppentopf

Süppchen von Spargel und Bärlauch

mit Chorizo
8,00 €

Hummer-Suppe

mit Frühlingslauch und Hummerkrabben

8,00 €

Frisch vom Feld

Bunte Salatschüssel

der Saison
mit frischen Salaten und wahlweise
Hausdressing
Balsamicodressing

11,50 €

Dazu je 100 g

gebratene Putenbrust	6,50 €
gebratene Streifen von der Rinderhüfte	7,50 €
gebratene Riesengarnelen	8,50 €
gebratene Champignons und Zwiebeln	5,00 €

Frisch vom Markt

Schlieper-Pfanne

Thüringer Duroc Schweinerücken
mit Kottenwurst, Schorrzwiebeln und mittelaltem Gouda gefüllt
Sauce vom Malzbier, Backkartoffeln und Gemischter Salat

19,50 €

Düsseldorfer Senfrostbraten

Rumpsteak mit einer Düsseldorfer-Senfbearnaise überbacken
Bratkartoffeln und ein gemischter Salat

29,50 €

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

auf einer Erdbeer-Minzsauce
glasierter Kohlrabi, gebackene Kartoffelnocken

22,50 €

Lammhüfte aus dem Sous Vide

an einer Sauce von schwarzem Kardamom, Knoblauch und Curry
Grüner Spargel, Parmesan Risotto

24,50 €

Argentinisches Rinderfiletsteak

mit einer Sauce von frischen Morcheln, Portwein und Schalotten-
hausgemachte Nudeln
Feldsalat mit einem Kartoffeldressing

39,50 €

Aus dem Meer aus dem See

Gebratenes Filet vom Fjord-Lachs

auf einem Spargel-Paprikagemüse
Parmesansauce
kleine Butterkartoffeln

28,50 €

Filet vom Zander mit Aromaten auf der Haut gebraten

Spargel-Morchel-Gemüse
Sauce von Krustentieren
hausgemachte gemachte Nudeln

29,50 €

Vegetarisch & hausgemachte Pasta

Spargel und Pasta

mit Bärlauch

14,50 €

Ziegenkäse und Birne

in einer Rosmarin-Sahne
Ruccola mit einem Haselnußöl

14,50 €

STEINHAUS
HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Spargeln Sie mit uns!

Vorab:

Süppchen von frischem Spargel
mit einer Kerbelsahne
7,00 €

1 Pfund Frischer Spargel
mit Butter, Sauce Hollandaise
und Butter Kartoffeln

16,50 €

(Geschält ca 300g)

Gerne reichen wir zu Ihrem Spargel ein

Schnitzel „Wiener Art“	7,50 €
Italienische Schinkenvariation	7,50 €
Geräucherter Nußschinken	7,50 €

Unser Spargelwein von Hugo Brennfleck!

2017er Müller Thurgau

Sulzfeld am Main, Franken

0,75 l 24,50 €

Schinkenpfannkuchen

gefüllt mit frischem Spargel
und einer Bärlauch-Hollandaise
19,50 €

Liebe Gäste!

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken. Bitte zögern Sie nicht uns zu fragen, wir sind Ihnen gerne behilflich!

Ihr Steinhaus Team

14 Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

Eier	A
Fisch	B
Krebstiere	C
Milch	D
Sellerie	E
Sesamsamen	F
Schwefeldioxid und Sulphite	G
Erdnüsse	H
Glutenhaltige Getreide	I
Lupine	J
Schalenfrüchte	K
Senf	L
Sojabohnen	M
Weichtiere	N

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten andere Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden