

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

8,50 €

Mit Honig und Kräutern marinierter Ziegenkäse

auf einer Apfelscheibe gebacken
Rucola mit einem alten Balsamessig

12,50 €

Tranche vom hausgebeizten Lachsfilet

Bouquet von bunten Salaten
gebackener Reibekuchen
Dill-Senf-Sauce

12,50 €

Riesengarnelen

an einem Salat von bunten Linsen in einer Oliven-Gemüsevinaigrette
gegrillte Subalpino Salsiccia Napoli "piccante"

13,50 €

Aus dem Suppentopf

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen

mit Sherry und einer Kerbelsahne

7,00 €

Süppchen von der Schwarzwurzel

mit gehobeltem Sommertrüffel

7,50 €

Frisch vom Feld

Bunte Salatschüssel

der Saison
mit frischen Salaten und wahlweise
Joghurt-Kräuter dressing
Balsamic dressing

10,50 €

Dazu je 100 g

gebratene Putenbrust	5,50 €
gebratene Streifen von der Rinderhüfte	6,50 €
gebratene Riesengarnelen	7,50 €
gebratene Champignons und Zwiebeln	4,80 €

Echt Bergisch/Rheinisch

Bergischer Pfannkuchen

mit Bratkartoffeln, Speckscheiben, Zwiebeln
und Mettwurstscheiben

14,50 €

Düsseldorfer Senfrostbraten

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

27,50 €

Bergisches Schlieper Guss-Pfännchen

Scheiben vom Duroc Schweinerücken
mit grobem Düsseldorfer Senf, Bauernschinken
und Schmorzwiebeln und einer Hopfensauce
karamellierte Backkartoffelchen mit Speck
gemischter Salat mit einem Joghurtdressing

17,50 €

Frisch vom Markt

Maispoulardenbrust

gefüllt mit einer Subalpino Salami
Ventricina "piccante" und Mozzarella
an einer Sauce von Thymian und Balsamico
gegrillte Gemüse
Hausgemachte Nudeln

19,50 €

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

an einer Sauce von Aroniabeeren

glasierte Gemüse

gebackene Kartoffelnocken

24,50 €

Medaillons von der Schweinelende

mit geschrotetem Pfeffer gebraten

Cognac-Sahne

Kartoffelrösti, Bunter Salatteller

21,50 €

Scheiben von der Lammhüfte

an einer Sauce von getrockneten Tomaten und frischen Kräutern

gefüllte Zucchini, gratinierte Kartoffeln

23,50 €

Argentinisches Rumpsteak

mit einem Ragout von frischen Pfifferlingen

mit einem Hauch von Rosmarin

hausgemachte Nudeln

Feldsalat mit einem Kartoffeldressing

28,50 €

STEINHAUS
HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Aus dem Meer aus dem See

Seeteufelfilet

mit Sesam und Leinsam gebraten

an einer Sauce von persischem Safran und Kirschtomaten
glasierte Gemüse
kleine Butterkartoffeln

26,50 €

Filet vom Zander

mit Aromaten auf der Haut gebraten

frische Pfifferlingen in Rahm
Kohlrabi mit einem Rote-Bete-Sirup
hausgemachte gemachte Nudeln

25,50 €

Vegetarisch & hausgemachte Pasta

Tortelloni

gefüllt mit Ziegenkäse und Rosmarin
frische Pfifferlingen
in einer Sherrysahne
gehobelter Parmesan

14,50 €

Hausgemachte Bandnudeln

in einer Beurre blanc
mit frisch gehobeltem Sommertrüffel

14,50 €

Hausgemachte Semmelroulade

mit einem Ragout von frischen Pfifferlingen
Feldsalat mit einem Kartoffeldressing

14,50 €

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