

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 und Salbei marinierter Ziegenkäse im Ofen gebacken

auf gebratenem Chicoree
mit frischen Pfifferlingen
und einem alten Balsamessig

12,50 €

Lachs-Rückenfilet

gebeizt mit Süßholzwurzel, Meersalz ...

auf einem Beet von Wildkräutersalaten
Himbeer-Dressing
gebackene Kartoffelstreifen

14,50 €

Carpaccio vom Angus Rind

mit Wildkräutersalate und einer Trüffelvinaigrette
gehobelter Parmesan,

13,50 €

STEINHAUS
HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Aus dem Suppentopf

Ochsentomate & roter Weinbergpfirsich
mit süßem Chili und Koriander

7,50 €

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen
mit Sherry und einer Kerbelsahne

8,00 €

Süppchen vom Krustentier
mit Garnele und Jacobsmuschel

9,00 €

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 Guss-Pfännchen

Eifler-Landschweine-Rücken
mit grobem Senf, Bauernschinken und Schmorzwiebeln
Hopfensauce, karamellierte Backkartoffelchen
gemischter Salat mit Hausdressing

19,90 €

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

an einer Sauce von frischen Preiselbeeren
Marktgemüse und gebackene Kartoffelnocken

25,90 €

Lende vom Eifel-Landschwein

an einem Ragout von frischen Pfifferlingen
Scheiben von der Semmelroulade
Feldsalat mit einem Kartoffeldressing

25,90 €

Düsseldorfer Senfrostbraten

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

29,50 €

Donald Russel

beste Steaks aus Schottland

mit roten Schalotten und buntem Pfeffer
im Restaurant

flambiertes Grain-Fed Flank Steak ca. 300 g

Tomatensalat
Kartoffel-Sellerie-Gratin

32,90 €

STEINHAUS
HIER FAHRT DER GENUSS AB.

Aus dem Meer aus dem See

Lachsmedaillons

in Sesam und Leinsam gebraten

an einer weißen Portweinsauce
mit Kirschtomaten und glasiertem Chicoree

gebratene Pfifferlinge

Erbspüree

26,50 €

Cordon-Bleu vom Zanderfilet

gefüllt mit Parma-Schinken und Käse

frische Pfifferlinge in Rahm

Butter-Parmesan-Risotto

Ruccolasalat mit einem Balsamicodressing

24,50 €

STEINHAUS

HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Vegetarisch & hausgemachte Pasta

Hausgemachte Nudeln

mit frischen Pfifferlingen
in einer Sherry-Kerbelsahne
gehobelter Parmesan

15,50 €

Hausgemachte Pasta mit Ziegenkäse und Birne

in einer Rosmarin-Sahne
und einem Ruccola mit einem Kräuteröl

14,50 €

Ein Ragout von frischen Pfifferlingen

mit kleinen Semmelknödeln
Feldsalat mit einem Kartoffeldressing

16,50 €

STEINHAUS

HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

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