

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

5.50 €

Soda

4,50 €

auf Eis

3,50 €

Martini

trocken/sweet/rot

5cl

4,50 €

Pernod auf Eis

4cl

4,50 €

STEINHAUS
HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Lecker vorne weg!

Rapunzel Salat

mit einem lauwarmen Kartoffel-Dressing
Speckstreifen und Brotcroutons

9,50 €

Frische Felsenaustern

fines de claire
mit Zitrone und Schnittlauch-Pumpernickel

3 Austern 9,00 €

6 Austern 18.00 €

Auf Pumpernickel im Ofen gebackener Ziegenkäse

auf einem Salat vom Bananenkürbis
mit Orange und süßem Chili

12,50 €

Creme Brulee von roter Beete

an einer Tranche von hausgebeiztem Winterlachs
Wildkräutersalat mit einem Senf Honig-Öl
Reibeküchlein

14,50 €

STEINHAUS

HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Aus dem Suppentopf

Süppchen vom Bananenkürbis
mit Orange und süßem Chili

7,00 €

Kartoffel-Schmand-Suppe
mit bergischer Kottenwurst

7,50 €

Hummerbisque
Suppe von Krustentieren
mit einem Garnelen-Paprika-Spieß

9,00 €

Echt Bergisch/Rheinisch

Bergischer Pfannkuchen
mit Bratkartoffeln, Speckscheiben, Zwiebeln
und Mettwurstscheiben

14,50 €

Bergisches Schlieper-Steak im Eisenpfännchen

Schweinerücken mit bergischem Senf
und geräuchertem Nusschinken
geschmorte Zwiebeln und Champignons im Ofen gebacken
gebratene Eärpeln, gemischter Salat

18,50 €

Düsseldorfer Senfrostbraten

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

28,50 €

Die Gänse sind los!

Suppe:

Kraftbrühe von der Gans
mit Maronen Ravioli, Gemüsebrunoise
Würfel vom Gänsefilet

7,00 €

Klassische Gänsegerichte:

Gänsekeule	29,50 €
Gänsebrust	30.50 €
Variation von Gänsebrust und Gänsekeule	34.50 €

Auf Vorbestellung braten wir Ihnen gerne eine ganze Gans
für ab 4 Personen (bitte 1 Tag vorher)

Preis für 4 Personen 120.00 €
Jede weitere Person wird mit 30.00 € berechnet.

Zu unseren Gänsegerichten servieren wir Ihnen

eine klassische Gänsesoße, eine süße Gänsesoße
Maronen, glasierte Trauben
einen Bratapfel mit einer Mandelmasse gefüllt
hausgemachter Rotkohl, Kartoffelklöße und kaltgerührte Preiselbeeren

UNSER GÄNSEWEIN 2018

2014 er BRENNFLECK
Rotwein Cuvée trocken QbA.
Dornfelder & Spätburgunder
Sein fruchtiger Charakter ist eingebunden
von einer feinen Würze, welche am Gaumen
präsent und anregend sind.
Hugo Brennfleck, Sulzfeld am Main

0,75 l 26,50 €

Frisch vom Markt

Schweinelende mit einer Nusskruste überbacken

an einer Sauce von Steinpilzen
glasierte Gemüse
Kartoffel-Parmesankuchen

22,50 €

Sauerbraten von der Entenkeule

an einer Gewürzsauce mit Pumpernickel
Rotkraut und Kartoffelknödel in Bröselbutter
Apfel-Preiselbeer-Konfit

24,50 €

Geschmorte Hirschkalbskeule

in einer Sauce von Quitten aus eigenem Garten
karamelierte Birne, glasierte Steckerrüben
Duett von Kartoffel und Roter Beete

24,50 €

Rosa gebratene Medaillons vom Hirschrücken

an einer Sauce von Preiselbeeren und Tasmanischem Pfeffer
Wirsing-Gratin, Semmelroulade

31,50 €

STEINHAUS
HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Aus dem Meer aus dem See

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf einem Rahm-Sauerkraut mit Honig und Thymian
gebratene Grenail-Kartoffeln

23,50 €

Kabeljau aus dem Gemüse-Gewürz-Sud

mit einer Senf-Buttersauce
Gurkengemüse, gebackene Rote Beete Krapfen

24,50 €

UNSER WEIN ZUM FISCH 2018

2017 er BRENNFLECK
CUVÉE WEISS trocken QbA.
Rivaner & Bacchus

Florales vermählt sich mit Fruchtigem... Für diesen Wein wurde frischer Müller-Thurgau (auch Rivaner genannt) und feinfruchtiger Bacchus gewählt. Die positiven Eigenschaften der einzelnen Rebsorten ergänzen sich und verschmelzen zu einem harmonischen und ausgewogenen Gesamtbild.

Fruchtige Aromen von Zitrus sowie ein Hauch weißer Blüten.

Sehr frisch und zart.

Hugo Brennfleck, Sulzfeld am Main

0,75 l

24,50 €

HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Vegetarisches & hausgemachte Nudeln

Pasta gefüllt mit Mascarpone und Birne

in einer Gorgonzolasauce
karamellierte Birnenstreifen
Rauke mit Walnussöl und Walnusssplintern

14,50 €

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kürbis

In einer Salbei-Honig-Sauce
mit frischem Salbei

13,50 €

Papardelle Nudeln mit schwarzem Knoblauch & Garnelen

Kirschtomaten und Lauchzwiebeln

18,50 €

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.