

Aperitif!

Glas Sekt

Chardonnay „Cuvee Steinhaus“

Schlosskellerei Affaltrach

Württemberg 0,10 l 5,50 €

mit Weinbergpfirsich-, oder Cassislikör 7,00 €

Appleritif

Apfel & Rose mit Aroniabeeren

Herrlicher Apfelspekt mit einem Duft von roten Rosen

rein biologisch und alkoholfrei 0,10 l 5,00 €

Aperol-Spritz 7,00 €

Limoncello Spritz 7,00 €

Gin Tonic 7,00 €

Sherry trocken 5cl 5,50 €

medium 5cl 5,50 €

cream 5cl 5,50 €

Portwein weiß/rot 5 cl 5,50 €

Campari Orange 6.50 €

Soda 5,50 €

auf Eis 4,50 €

Martini trocken/sweet/rot 5cl 5,50 €

Pernod auf Eis 4cl 5,50 €

Lecker vorne weg!

Rapunzel Salat

mit einem lauwarmen Kartoffel-Dressing
Speckstreifen und Brotcroutons

10,00 €

auch vegetarisch möglich



Im Ofen gebackener Ziegenkäse

an einem Orientalischen Linsensalat mit wildem Ruccola
und Karamellisiertem Sesam



13,00 €

Roastbeef vom Hirschrücken

an einem Salat von Süßkartoffeln und Ebamame
Wasabi-Preiselbeer-Gelee

14,00 €

Aus dem Suppentopf

Süppchen vom Bananenkürbis

mit Orange und süßem Chili



8,00 €

Kartoffel-Schmand-Suppe

mit bergischer Kottenwurst

8,00 €

Frisch vom Markt

Bergisches Schlieperpfännchen

Kotelett vom Duroc-Schwein mit Burger Brezel-Bröseln gebraten
Sauce von Malzbier und grobem Senf
geschmortes Lauchgemüse
Kartoffel-Sellerie-Stampf

21,00 €

Schweinelende frisch aus dem Ofen

gefüllt mit Salsiccia Peperoncino und Manchego Käse
Sauce vom Marsala mit gerösteten Pinienkernen
Kartoffel-Parmesan-Auflauf, gemischter-Salat

26,00 €

Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte

in einem Butterfett gebraten
Bratkartoffeln und ein Gurken-Tomaten-Salat

24,00 €

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

an einer Quitten-Honig-Sauce
mit glasierten Navetten
Kartoffel-Rote-Beete Püree

28,50 €

Sauerbraten aus der Hirschkalbskeule

geschmorrt mit Lorbeer, Nelke, Wacholder und Quitte
Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
eingelegte Preiselbeeren

27,50 €

Düsseldorfer Senfrostbraten

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

32,50 €

Hirschrücken unter einer Kürbiskernkruste im Ofen rosa gebraten

Sauce von Cranberries und Tasmanischem Pfeffer
Spitzkohl und Scheiben von der Semmelroulade

34,50 €

Aus dem Meer aus dem See

Gebratenes Filet vom Zander

in einer Kürbiskernpanade gebraten
Sauce von Steinpilzen

Hausgemachte Nudeln, rapunzelsalat mit einem Kartoffeldressing

27,50 €

Gebratene Medaillons vom Seeteufel

auf einem Wurzelgemüse

Sauce vom Sternanis

Kartoffel-Rote-Beetestampf

29,50 €

Frisch vom Feld

Bunte Salatschüssel

Frische Salate der Saison
mit Papaya und gerösteten Ölsamen
Honig-Senf Dressing
oder Balsamico-Dressing



13,50 €

gebratene Champignons und Zwiebeln
mit Putenstreifen



17,00 €

18,00 €

gebratene Riesengarnelen

20,00 €

gebratene Rinderstreifen

20,00 €

Vegetarisch & Vegan hausgemachte Nudeln

Hausgemachte Pasta

frisch geröstete Cashewkerne
mit getrockneten Tomaten, Perlzwiebeln
Knoblauch, Salbei und Olivenöl



14,50 €

Gebackene Risottobällchen

auf einem Schmorrgemüse mit Rosinen und frischen Kräutern
in einer Tomaten-Oliven-Sauce



16,50 €

Die Gänse sind los ab 29.10.2021!

Suppe:
Kraftbrühe von der Gans
mit Gemüsebrunoise
Würfel vom Gänsefilet

8,50 €

Klassische Gänsegerichte:

Gänsekeule	39,50 €
Gänsebrust	39.50 €
Variation von Gänsebrust und Gänsekeule	44.50 €

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

Preis für 4 Personen 150.00 €
Jede weitere Person wird mit 37.50 € 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

Das Steinhaus

Gans gans (z) lecker Paket

**vom 29. Oktober bis 18. Dezember 2021 bieten wir einen besonderen
kulinarischen Service! Die Gans für Zuhause.**

Von Dienstag bis Sonntag **Gans frisch** aus dem Ofen 2 Saucen (klassisch und süß) mit duftenden Bratäpfeln, saftigem Rotkraut, Maronen, glasierte Trauben, Kartoffelklöße und hausgemachte gezuckerte Preiselbeeren.

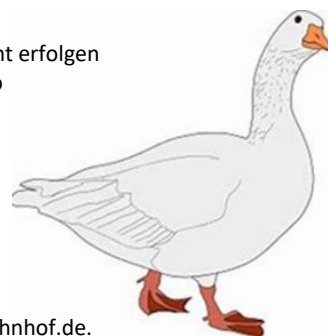
Unsere Gänse sind weit über Solingen hinaus beliebt und nun können Sie diese auch zu Hause genießen, ohne zuvor in der eigenen Küche ins Schwitzen zu kommen.

Die Bestellung sollte mindestens 48 Stunden vor dem geplanten Event erfolgen
Der Komplettservice kostet für vier Personen zusammen 145,00 Euro
(Jede weitere Person wird mit 36,00 € berechnet).

Sichern Sie sich schon jetzt Ihre Gans zur Abholung!

Steinhaus im alten Bahnhof GmbH
Bahnhofstraße 15
42651 Solingen

Über Ihre Reservierung freut sich das Steinhaus – Team
unter Telefon 0212 / 2247071 oder per E-Mail genuss@steinhaus-bahnhof.de.



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