

# 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 €

STEINHAUS  
HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

# Lecker vorneweg!

---

## Rapunzel Salat

mit einem lauwarmen Kartoffel-Dressing  
Speckstreifen und Brotroutons

10,00 €

mit gebratenen Pfifferlingen

(auch in)



14,50 €

## Caesar Salad

Römersalat in einem Dressing aus Eigelb, Olivenöl, Knoblauch  
frisch gepresstem Zitronensaft und Worcestershiresauce  
mit in Knoblauchöl gerösteten Croûtons  
gehobelte Parmesanspäne

9,00 €

mit gebratenen Riesengarnelen

15,00 €

mit gebratenen Rinderstreifen

16,50 €

## Mit einem Apfelholz frisch geräuchert Büffelmozzarella

mit einem Salsa von roten Zwiebeln  
Dattelsirup und Balsamico-Essig  
Ochsenherzentomaten

11,00 €

## Vitello Tonnato

Scheiben von in Gemüsesud gegartem Kalbfleisch  
mit einer Sauce von Thunfisch, Kapernäpfel  
und Sardellen

12,00 €

## Aus dem Suppentopf

---

Süppchen von Honigpflirsichen und Tomate  
mit süßem Chili und einer Koriandersahne



8,00 €

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen  
mit einem Hauch von Rosmarin



8,50 €

## Frisch vom Feld

---

### Bunte Salatschüssel

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



11,00 €

gebratene Champignons und Zwiebeln  
mit Putenstreifen



15,00 €

gebratene Riesengarnelen

16,00 €

gebratene Rinderstreifen

17,00 €

18,50 €

## Vegetarisch & Pasta

---

**Baba Ganoush – arabische Auberginencreme**  
mit gebratenen Karottenpuffern  
und glasiertem-Gemüse



15,00 €

### Hausgemachte Pasta

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



14,50 €

### Hausgemachte Pasta

gebratene Pfifferlinge  
in einer Rosmarin-Sahne  
mit Lauchzwiebeln und gehobeltem Parmesan



17,50 €

## Aus Fluss und Meer

---

### Gebratenes Filet vom Zander

auf einer Sauce von frischen Pfifferlingen  
in Nussbutter geschwenkte Bohnen  
Hausgemachte Nudeln

24,50 €

### Gebratene Tranche vom Steinbutt

an einer Beurre Blanc mit Wermut  
und persischem Safran, glasierte Honig-Gemüse  
Fregola Tostata (Pasta aus geröstetem Hartweizengrieß)

32,00 €

# 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 €

## Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte

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

24,00 €

## Gebratene Barbarie-Entenbrust

an einer Sauce von süßen Schwarzkirschen  
mit Thymian und Balsamico-Essig, glasierte Gemüse  
Risotto von geröstetem grünem Weizen

25,00 €

## 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 €

## Dreierlei vom Lamm

geschmortes Lamm Ragout, rosa gebratene Hüfte und Filet  
Schlangenbohnen in Nussbutter geschwenkt  
Kartoffel-Parmesan-Auflauf

29,50 €

## „Düsseldorfer Senfrostbraten“

Rumpsteak mit einer Düsseldorfer-Senfbearnaise überbacken  
Bratkartoffeln, gemischter Salat

29,00 €

## Gebratene Rinderlende

auf einem Ragout von frischen Pfifferlingen  
Brokkoli Blüten mit einer Mandelbutter  
Kartoffel-Erbsenpüree

34,00 €

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.