

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 €

Riesengarnelen

mit Knoblauch, Curry, Kokos und rosa Ingwer
im Ofen gebacken
Wildkräutersalat mit einem Sesam-Dressing

13,50 €

Ziegenkäse

mit Datteln im Brickteig gebacken
auf einem Ruccola-Salat mit einem Senföl

12,50 €

Hausgebeizter Winterlachs

mit einer Preiselbeer-Senf-Sauce
gebackener Reibekuchen

12,90 €

STEINHAUS

HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Aus dem Suppentopf

Suppe von Krustentieren
mit Kabeljau und Garnele

8,50 €

Rahmsüppchen vom Grünkohl
mit gehobeltem Kassler

7,50 €

Sauerkrautsüppchen
mit einem Zandermedaillon
im Speckmantel gebacken

8,00 €

Frisch vom Feld

Bunte Salatschüssel
der Saison

mit frischen Salaten und wahlweise
Joghurtdressing
Balsamico-Apfeldressing

11,50 €

Dazu je 100 g

gebratene Putenbrust	5,50 €
gebratene Streifen von der Rinderhüfte	6,50 €
gebratene Riesengarnelen	8,50 €
gebratene Champignons und Zwiebeln	6,00 €

STEINHAUS
HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Frisch vom Markt

Bergisches Schlieper-Guß-Pfännchen

Scheiben vom Schweinerückensteak mit geräuchertem Nuss-Schinken
Malzbiersauce, Röstzwiebeln, Champignons
kleine Erpel und ein gemischter Salat
18,50 €

Gebratene Maispouardenbrust „Supreme“

an einer Senf-Honig-Sauce
gedünsteter Lauch und gefüllte Kartoffeln
19,90 €

Schweinelende gefüllt mit Backpflaumen

an einer Pfeffer-Schalotten-Marmelade
Rahmwirsing und Kartoffel-Speck-Plätzchen
25,50 €

Im Restaurant mit Whiskey flambiertes

Argentine Black-Angus-Filetsteak

Sauce von buntem Pfeffer

unser Lieblingsgemüse aus dem Ofen

Backkartoffeln mit einem Kräuterdip

34,50 €

Düsseldorfer Senfrostbraten

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

29,50 €

Hirschkalbsrücken aus dem Sous Vide

mit Haselnusssplintern in Butter gebraten
Preiselbeer-Jus mit Butter montiert
glasierte Gemüse, Semmelroulade

29,50 €

Aus dem Meer aus dem See

Tranche vom Kabeljau
gefüllt mit einer Salami picante
mit einer Kräuterkruste gratiniert
Sautierte Kirschtomaten und grüner Spargel
Karee-Kartoffel

28,50 €

Zanderfilet mit Aromaten auf der Haut gebraten
an einer Sauce von persischem Safran
gehobelter Kohlrabi
Kerbel-Risotto

24,50 €

Aus dem Parmesanlaib im Restaurant vollendet!

Hausgemachte Pasta mit Kirschwasser flambiert

Weißer Butter-Sauce

gehobelter Parmesan

18,50 €

Hausgemachte Pasta

mit einer Sellerie-Buttersauce

Parmesan und frisch gehobelter Trüffel

Kleine Portion Vorspeise 15,50 €

Hauptgericht 19,50 €

Vegetarisch & Pasta

Hausgemachte Pasta

mit Walnuss, Chicoree, Gorgonzola und Birne
in einer Portwein-Sauce
14,50 €

Gebratene mini Kräutersaitlinge

in einer Rosmarin-Sahne
mit Lauchzwiebeln, gehobeltem Parmesan
Feldsalat mit einem Kartoffeldressing
17,50 €

Hausgemachte Pasta mit gebratenen Garnelen

in einem Knoblauch-Olivenöl
eingelegte Oliven und Kirschtomaten,
Lauchzwiebeln und Ruccola
19,50 €

Kärntner-Kartoffelnudeln

in brauner Butter geraten
auf einem Rahmsauerkraut mit Vulcano-Speck
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