

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 €

3 gebackene Austern

auf einem Blattspinat
mit einer Sauce vom Sternanis
und gehobeltem Parmesan gratiniert

12,50 €

Mit einer Oliven-Tapenade im Ofen gebackener Ziegenkäse

mit eingemachten Tomaten mit Oregano und Honig

13,50 €

Confierte Rotmeergarnelen

an einem Salat von Bananenkürbis
mit Orange und süßem Chili
und bergischer Rauke

14,50 €

Bergischer Reibekuchen

an einer Tranche von hausgebeiztem Winterlachs
Salat von Gurke und Apfel
in einem Senf-Honig Dressing

14,50 €

Aus dem Suppentopf

Kräftiger Fleischsud

mit gehobeltem Tafelspitz, gebratenem Steinpilz

Preiselbeer-Ravioli

7,00 €

Süppchen vom Bananenkürbis

mit Orange und süßem Chili

7,00 €

Frisch vom Feld

Bunte Salatschüssel

der Saison

mit frischen Salaten und wahlweise

Joghurt-Kräuter dressing

Apfel-Petersiliendressing

Balsamicodressing

10,50 €

Dazu je 100 g

gebratene Putenbrust

5,50 €

gebratene Streifen von der Rinderhüfte

6,50 €

gebratene Riesengarnelen

7,50 €

gebratene Champignons und Zwiebeln

4,80 €

Die Gänse sind los!

Suppe:

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

7,00 €

Klassische Gänsegerichte:

Gänsekeule	28,50 €
Gänsebrust	29.50 €
Variation von Gänsebrust und Gänsekeule	31.50 €

Auf Vorbestellung braten wir Ihnen gerne eine ganze Gans
für 4 oder 6 Personen (bitte 1 Tag vorher)

Preis für 4 Personen 120.00 €

Preis für 6 Personen 160.00 €

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 2017

2014 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 €

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

17,50 €

Düsseldorfer Senfrostbraten

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

26,50 €

STEINHAUS

HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Frisch vom Markt

Spieß von der Duroc Schweinelende

im Salbei-Schinkenmantel gebraten
auf einem Ragout von frischen Waldpilzen
Möhrendreierlei
Kartoffel-Parmesankuchen

21,50 €

Barbarie Entenbrust

mit Honigpflaumen und einer Sauce
von Zimtrinde und Portwein
gebratener Jaromakohl
Kartoffelplätzchen

24,50 €

Gebratene Spitzen von der Rinderlende

in einer Apfel-Calvados-Sauce
karamellierte Apfelspalten
Brokkoli mit einer Mandelbutter
Kartoffel-Möhren-Stampf

24,50 €

Lammkarree mit frischen Kräutern und Aromen

Knoblauch-Honig-Jus
auf geschmorten Stangenbohnen
Kartoffel-Lauch-Gratin

26,50

Tranchen von der Hirschlende

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

27,50 €

Aus dem Meer aus dem See

Fischtopf

mit Riesengarnelen, Miesmuschel und allerlei Fisch
La Ratte Kartoffeln, Tomate, Wurzelgemüse, Knoblauch und Kräutern
Persischer Safran und ein Hauch von Anis
21,50 €

Im Pergamentpapier gebackene

Forelle mit kleinem Gemüse, frischen Kräutern und Steinpilzen
großer Feldsalat mit einem Kartoffeldressing
18,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

sautierten Nordseekrabben

auf einem gerahmten Sauerkraut mit Honig und Thymian
gebratene Grenail-Kartoffeln
23,50 €

STEINHAUS

HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Vegetarisches & hausgemachte Nudeln

Pasta gefüllt mit Mascarpone und Birne

in einer Gorgonzolasauce
karamellierte Birnenstreifen
und frischer Rauke mit Walnussöl

12,50 €

Kärntner-Kaschnödel

gefüllt mit Spinat und Kärntner Bergkäse
auf einem Pilzragout, Vogerlsalat mit einem Kürbiskern-Dressing

15,50 €

Hausgemachte Kartoffel-Spinat-Nudeln

in einer Sauce von Kürbis, Parmesan und Butter
mit frischem Salbei

12,50 €

Hausgemachte Fleischnudeln

in brauner Butter gebraten
auf einem saftigen Sauerkraut
und brauner Sauce

13,50 €

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