

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
geröstete Kürbiskerne
Speckstreifen und Brotcroutons

8,50 €

Caesar salad

Römersalatherzen mit einem Dressing aus Eigelb, Olivenöl, Knoblauch, frisch gepresstem Zitronensaft, Worcestershiresauce, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer in Knoblauchöl
geröstete Croûtons Späne von gehobeltem Parmesan

mit frischen Kräutern und in Olivenöl konfierte Riesen-Garnelen

oder

Sautiertem Lammfilet

14,50 €

Mit Honig, Kräutern und getrockneten Aprikosen marinierter Ziegenkäse

in der spanischen Cazuela

im Ofen gebacken

an einem Salat von weißen Linsen mit Gemüse und Kreuzkümmel

13,50 €

Tatar von hausgebeiztem Lachs

mit einem Kräuter-Creme-Fraiche

gebratenes Wachtel Spiegelei

Spinatsalat

gebackener Reibekuchen

13,50 €

STEINHAUS
HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Aus dem Suppentopf

Klare Ochenschwanzsuppe

mit einem Käsegebäck

6,00 €

Süppchen von grünen Erbsen

mit gebratenem Zander

8,50 €

Frisch gehobelte französische Wintertrüffel

auf hausgemachten Bandnudeln mit einer

Parmesan-Butter-Sahne

kleine Portion 15,50 €

große Portion 21,50 €

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 €

Echt Bergisch/Rheinisch

Bergischer Pfannkuchen

mit Bratkartoffeln, Speckscheiben, Zwiebeln
und Mettwurstscheiben

14,50 €

Scheiben vom Schweinerücken

gefüllt mit Schinken und Käse
in einer Burger Brezelpanade gebacken
Zwiebel-Speck-Bohnen, Kartoffelauflauf

16,50 €

Düsseldorfer Senfrostbraten

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

26,50 €

Aus dem Meer aus dem See

Forellenfilets in Butter gebraten

auf einem warmen Kartoffel-Gurkensalat
gebackene Schwarzwurzel-Chips

Senföl

18,50 €

Zanderfilet mit Aromaten auf der Haut gebraten

auf einem Fenchel-Karotten-Gemüse

Sauce von persischem Safran

Rote Beete-Risotto

24,50 €

Heilbutt, Hummer und Kammuschel

mit grünem Spargel, Kaiserschoten und Kirschtomaten
gratiniert mit einer parmesan-Hollandaise

Pesto-Nudeln

26.50 €

Vegetarisch & Pasta

Fiocchi e pere

gefüllte Nudelsäckchen mit Birne in einer Gorgonzolasauce
karamellierte Birnenstreifen
und frischer Rauke mit Walnussöl

12,50 €

Kärntner-Kasknödel

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

15,50 €

Frisch vom Markt

Maispouardenbrust „Supreme“

gefüllt mit Salbei, Schinken und Mozzarella
auf einer Sauce vom Ruccola
gelbe Paprika und hausgemachte Pasta

18,00 €

Lasagne vom Tafelspitz

gefüllt mit jungem Spinat
Sauce von frisch gehobeltem Meerrettich
Weiße Rüben
Karotten-Apfel-Pürree

19,50 €

Sautierte Lammfilets

mit einer Schalotten-Marmelade
auf einem Jaromakohl mit Tomaten und Thymian
in Olivenöl gegarte Kartoffeln

23,00 €

Schweinelende im Speckmantel gebraten

mit gebratenen Kräutersaitlingen in Schnittlauchrahm

grüne Stangenbohnen

Kartoffel-Lauch-Gratin

19,50 €

Lammrücken im Kartoffelmantel gebraten

an einer Sauce von karamellisiertem Knoblauch

auf gegrillten Zucchinischeiben

Zwiebel-Rosmarin-Konfit

24,00 €

Rosa gebratenes Medaillon vom Hirschrücken

an einer Preiselbeeren-Pfeffersauce

geschmorter Spitzkohl

Semmelpudding

24.50 €

Gebratener Spanferkelrücken

auf Dicken Bohnen

mit karamellisierten Speck-Drillingen

22.50 €

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