

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.

Spargeln Sie mit uns!

Vorab:

Süppchen von frischem Spargel
mit einer Kerbelsahne
6,50 €

1 Pfund Frischer Spargel
mit Butter, Sauce Hollandaise
und Butter Kartoffeln

16,50 €

(Geschält ca 300g)

Gerne reichen wir zu Ihrem Spargel ein

Schnitzel „Wiener Art“ 7,50 €

Italienische Schinkenvariation 6,50 €

Unser Spargelwein von Hugo Brennfleck!

2015er Anna Lena

Silvaner Kabinett trocken

fruchtig zum Spargel

0,75 l 24,50 €

Schinkenpfannkuchen

gefüllt mit frischem Spargel
und einer Bärlauch-Hollandaise
18,50 €

Tournedos vom Hereford Rinderfilet

an einer Sauce vom Nepal Kardamom und Kirsche
auf gebratenem Spargel mit altem Balsamico
Kartoffeln mit Olivenöl und Meersalz
29,50 €

Rekener Duroc Schweinefilet Medaillions

mit frischem Spargel und einer Schnittlauch-Sauce
neue Kartoffeln
23.50 €

Lecker vorne weg!

Rapunzel Salat

mit einem lauwarmen Kartoffel-Dressing

geröstete Kürbiskerne

Speckstreifen und Brotcroutons

8,50 €

Caesar`s 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

Sautierten Rinderfiletstreifen

14,50 €

Mit Honig und Kräutern marinierter Ziegenkäse

mit Datteln in der Tonschale gebacken

an einem Salat von weißen Linsen mit Gemüse und Kreuzkümmel

13,50 €

Tatar von hausgebeiztem Lachs

mit einem Senf-Creme-Fraiche

und kleinem Schnittlauch Omlette

Spargel-Bärlauchsalat

gebackener Reibekuchen

13,50 €

STEINHAUS
HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Aus dem Suppentopf

Cremesuppe von der Süßkartoffel

mit Kräuter-Milchschaum und gebratenem Zander

8,50 €

Bärlauchcremesuppe

mit Spargel und Croutons

6,50 €

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 €

STEINHAUS
HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Echt Bergisch/Rheinisch

Bergischer Pfannkuchen

mit Bratkartoffeln, Speckscheiben, Zwiebeln
und Mettwurstscheiben

14,50 €

Duroc Schweinerücken aus Reken

mit einer Zwiebel-Senf Kruste an Pumpnickel-Beeren Jus
Speck-Bohnen, Kartoffelaufbau

16,50 €

Düsseldorfer Senfrostbraten

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

26,50 €

Bergisches Schlieper Guß-Pfännchen

Mit dreierlei Medaillions vom Rind, Schwein, Pute und Speck
Malzbiersauce, Röstzwiebeln, Champignons
gemischter Salat und kleine Erpel

22,50 €

Aus dem Meer aus dem See

Wildes Färöer Lachsfilet

an einer Parmesan-Tomaten Hollandaise
gegrillte Zucchini und gefüllte Kürbis Nudeln

24,50 €

Zanderfilet mit Aromaten auf der Haut gebraten

auf einem Fenchel-Karotten-Gemüse
Sauce von persischem Safran
und gefüllte Nudeln mit Spinat

24,50 €

Ragout von Garnelen und Kammuscheln

mit grünem Spargel, Kaiserschoten und Kirschtomaten
in einer Safran-Pernodsauce mit geröstetem Knoblauch
gebratene Drillinge

26.50 €

Vegetarisch & Pasta

Fiocchi e pere

gefüllte Nudelsäckchen mit 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 €

STEINHAUS

HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Frisch vom Markt

Rinderfiletstreifen

In einer Sauce von dreierlei Pfeffer, Gurke und Pommery-Senf
mit Rucculasalat in altem Essig und Olivenöl
und hausgemachten Bandnudeln

22,50 €

Französische Barberie Entenbrust

an Preiselbeer-Ingwer Jus
gebratener grüner Spargel mit altem Balsamico
Kartoffel Taler mit Trüffel

24.50 €

Gebratene Maispoulardenbrust „Supreme“

mit Kaffee, Limetten und Vanille aromatisiert
Portweinjus mit einem Hauch Kakao
gegrillte Paprika und Süßkartoffelpüree

18,00 €

Unser beliebter „Steinhaus Burger“

200 g Hereford Rindfleischpatty
mit Barbecue Sauce, Bacon, Schmorzwiebeln und Käse im fluffigen Brioche Burger

Lamb Weston Stealth Pommes

14,50 €

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