

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

6,00 €

Soda

4,50 €

auf Eis

3,50 €

Martini

trocken/sweet/rot

5cl

4,50 €

Pernod auf Eis

4cl

5,00 €

STEINHAUS
HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Lecker vorne weg!

Rapunzel Salat

mit einem lauwarmen Kartoffel-Dressing
Speckstreifen und Brotcroutons
8,50 €

Mit Honig und Kräutern marinierter Ziegenkäse

auf einer Birne gebacken
Ruccola mit Balsamico
13,50 €

Tranche vom hausgebeizten Lachsfilet

mit rosa Ingwer, roten Schalotten
Gurken und grobem Senf und einem Hauch Koriander
Bouquet von bunten Salaten
gebackener Reibekuchen
13,50 €

Salat von frischem Spargel mit Bärlauch

und konfierten Riesengarnelen
dünn gebackenes Fladenbrot

14,50 €

Aus dem Suppentopf

Spargelcremesuppe

mit gebratenem Spargel
7,00 €

Süppchen von Spargel und Bärlauch

mit Chorizo
8,00 €

Kartoffel-Hummer-Suppe

mit Frühlingslauch und Hummerkrabben
8,00 €

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 €

Echt Bergisch/Rheinisch

Bergischer Pfannkuchen

mit Bratkartoffeln, Speckscheiben, Zwiebeln
und Mettwurstscheiben

14,50 €

Düsseldorfer Senfrostbraten

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

26,50 €

Bergisches Schlieper Guss-Pfännchen

Scheiben vom Duroc Schweinerücken
mit grobem Düsseldorfer Senf, Bauernschinken
und Schmorzwiebeln und einer Hopfensauce
karamellierte Backkartoffelchen mit Speck
gemischter Salat mit einem Joghurtdressing

17,50 €

Frisch vom Markt

1 Pfund Frischer Spargel!
mit einem Schnitzel „Wiener Art“
mit Butter, Sauce Hollandaise
und gebutterte Kartoffeln

26,00 €

(Geschält ca. 300g)



Streifen vom Rinderfilet
in einer Sauce von buntem Pfeffer
hausgemachte Pasta und gemischter Salat

27,50 €



Roastbeef vom Lammrücken
mit einer Bärlauch-Hollandaise gratiniert
frischer Spargel
Butterkartoffeln

24,50 €

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

auf einem asiatischen Spitzkohl
Sauce von Soja und Japanischem Ingwer
Sushi-Reis

23,50 €

**Rosa gebratenes Lammfilet
und geschmorte Lammschulter in eigener Sauce**

gebratene Zucchini und Spargel
Bärlauch-Risotto

25,50 €

Argentinisches Rinderfiletsteak

mit gebratenen Kräutersaitlingen
in einer Rosmarinsahne
Gratinierte Kartoffeln
Feldsalat mit einem Kartoffeldressing

29,50 €

Aus dem Meer aus dem See

„Filet vom Skrei“

Winterkabeljau

an einer Buttersauce mit Sternanis
glasiertes Fenchel-Karotten Gemüse
kleine Butterkartoffeln

26,50 €

Zanderfilet mit Aromaten auf der Haut gebraten

Sauce von persischem Safran
an im Ofen gebackenem Chicoree
und hausgemachte Fettuccine

24,50 €

Vegetarisch & Pasta

Spargel und Pasta

mit gerösteten Nüssen und Bärlauch

15,50 €

Mit Ziegenkäse und Birne gefüllte Pasta

in einer Rosmarin-Sahne,
Ruccola mit einem Walnussöl

14,50 €

Kärntner-Kasknödel

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

15,50 €

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