

# 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 Brotroutons

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 €

## Carpaccio vom Herefordrind

mit marinierter Senfrauke, gebratene Steinpilze  
gehobelter Parmesan und Olivenöl

14,50 €

## Bergischer Reibekuchen

Nordseekrabben - hausgebeizter Lachs - Rotmeergarnele  
Cocktailsauce  
und einem feinen Gurkensalat

14,50 €

# Aus dem Suppentopf

---

## Kräftiger Fleischsud

mit gehobeltem Tafelspitz, gebratenem Steinpilz

Preiselbeer-Ravioli

7,00 €

## Süppchen von Tomate und Weinbergpfirsich

mit süßem Chili und konfiertem Riesengarnele

7,50 €

## 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 €

## 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

23,50 €

## 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 €

## 1 kg frische Miesmuscheln im Topf serviert

---

### Miesmuscheln Rheinische Art

in einem Weißwein -Gemüsesud mit einem Hauch Knoblauch  
und frisch geschnittener Petersilie und knuspriges Baguette

500g/1000g

9,00 € / 16,50 €

### Miesmuscheln Asiatische Art

mit süßem Chili, Gemüse, Knoblauch und Gemüse  
und knuspriges Baguette

9,00 € / 16,50 €

### Miesmuscheln Französische Art

mit Fenchel, Gemüse, Knoblauch und Weißwein  
und knuspriges Baguette

9,00 € / 16,50 €

### Miesmuscheln "mallorquinische Art"

in einem Tomatensud gekocht, Gemüsewürfel, frischen Oliven  
mit Basilikum und knuspriges Baguette

9,00 € / 16,50 €



# 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 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.