

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 Birnenscheibe gebacken
Ruccola und Spargel mit Balsamico

13,50 €

Tranche vom hausgebeizten Lachsfilet

Bouquet von bunten Salaten
gebackener Reibekuchen
Dill-Senf-Sauce

13,50 €

Salat von frischem Spargel mit Bärlauch

und konfierte Riesengarnelen
dünn gebackenes Fladenbrot

14,50 €

Aus dem Suppentopf

Süppchen von Spargel und Bärlauch

mit Chorizo
8,00 €

Spargelsud mit persischem Safran

gebratener Garnele
und feine Scheiben vom Spargel

8,00 €

Frisch vom Feld

Bunte Salatschüssel

der Saison

mit frischen Salaten und wahlweise

Joghurt-Kräuter dressing

Tomaten Rosmarin dressing

Balsamic dressing

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

Streifen vom Rinderfilet

in einer Sauce von buntem Pfeffer
gratinierte Kartoffeln
und ein gemischter Salat

27,50 €

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

auf einer Erdbeer-Minzsauce
glasierter Kohlrabi
gebackene Kartoffelnocken

25,50 €

Rosa gebratenes Lammroastbeef unter einer Kräuterkruste

mit einer Bärlauch-Sahne
frischer Spargel
Butterkartoffeln

27,50 €

Argentinisches Rinderfiletsteak

mit einer Sauce von frischen Morcheln, Portwein und Schalotten-
hausgemachte Nudeln
Feldsalat mit einem Kartoffeldressing

34,50 €

STEINHAUS
HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Spargeln Sie mit uns!

Vorab:

Süppchen von frischem Spargel
mit einer Kerbelsahne

7,00 €

1 Pfund Frischer Spargel

mit Butter, Sauce Hollandaise

und Butter Kartoffeln

16,50 €

(Geschält ca 300g)

Gerne reichen wir zu Ihrem Spargel ein

Gebratenes Medaillons von der Schweinelende 9,00 €

Kalbs-Schnitzel „Wiener Art“ 9,50 €

Picaron PARMA Schinken DOP Classic

"Riserva" 24 Monate gereift 8,50 €

Unser Spargelwein von Hugo Brennfleck!

2015er Anna Lena

Silvaner Kabinett trocken

fruchtig zum Spargel

0,75 l 25,50 €

Aus dem Meer aus dem See

Gebratenes Seeteufelfilet mit Sesam und Leinsam

an einer Sauce von persischem Safran und Kirschtomaten
glasierte Gemüse
kleine Butterkartoffeln

28,50 €

Filet vom Zander mit Aromaten auf der Haut gebraten

Spargel-Morchel-Gemüse
in einer Sauce von Krustentieren
hausgemachte gemachte Nudeln

26,50 €

Vegetarisch & hausgemachte Pasta

Spargel und Pasta

mit gerösteten Nüssen und Bärlauch

15,50 €

Hausgemachte Pasta mit Ziegenkäse und Birne

in einer Rosmarin-Sahne
und einem Ruccola mit einem Kräuteröl

14,50 €

Kärntner-Kasknödel

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

15,50 €

Menü der Woche

Salat von frischem Spargel
mit einer Tomaten-Rosmarin-Vinaigrette
gebratene Riesengarnelen

Spargelsud mit persischem Safran
gebratener Garnele
und feine Scheiben vom Spargel

Tranche vom Rinderfilet
mit einer Sauce von Morchel und Portwein

Böhnchen im Speckmantel
hausgemachte Nudeln

oder

Gebratenes Zanderfilet
an einer Sauce von Krustentieren
Brokkoli und Risotto

Törtchen von Creme Brulee
mit frischen Erdbeeren
und einem Erdbeer-Eis

43,00 € je Person

oder

55.00 € je Person

inklusive eines Glases Chardonnay Sekt Brut
und korrespondierenden Weinen zum Essen

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