

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 Brotcroutons

8,50 €

Argentinische Rotmeergarnelen

mit Lauchzwiebeln, frischen Kräutern und Knoblauch
in Olivenöl konfiert
Ruccola und gehobelter Parmesan

14,50 €

Mit Honig und Kräutern mariniertes Ziegenkäse

mit Datteln im Brickteig gebacken
auf einem Wintersalat mit einem Senföl

13,50 €

Hausgebeizter Winterlachs

mit einer Preiselbeer-Senf-Sauce
gebackener Reibekuchen

14,90 €

STEINHAUS

HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Aus dem Suppentopf

Suppe von Krustentieren
mit Kabeljau und Rotmeer-Garnelen

8,50 €

Rahmsüppchen vom Grünkohl
mit gehobeltem Kassler

7,50 €

Sauerkrautsüppchen
mit einem Zandermedaillon
im Speckmantel gebacken

8,00 €

Frisch vom Feld

Bunte Salatschüssel
der Saison
mit frischen Salaten und wahlweise
Joghurtdressing
Balsamicodressing

10,50 €

Dazu je 100 g

gebratene Putenbrust	5,50 €
gebratene Streifen von der Rinderhüfte	6,50 €
gebratene Riesengarnelen	8,50 €
gebratene Champignons und Zwiebeln	5,00 €

STEINHAUS
HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Frisch vom Markt

Bergisches Schlieper Guß-Pfännchen

Scheiben vom Schweinerückensteak mit geräuchertem Nuss-Schinken
Malzbiersauce, Röstzwiebeln, Champignons
kleine Erpel und ein gemischter Salat

18,50 €

Gegrillte Maispouardenbrust

auf einem sautiertem WOK-Gemüse
Sauce von geröstetem Sesam
gebratene Eiernudeln

18,50 €

Medaillons von der Schweinelende

mit geschrotetem Pfeffer gebraten
Schalotten-Portwein-Marmelade
geschmorte Gemüse
Semmelroulade

20,50 €

Düsseldorfer Senfrostbraten

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

29,50 €

Gebratenes Medaillon von der Rinderlende

mit gebratenen Winterpfifferlingen
Sherry-Sahne mit frischem Estragon
Brokkoliblüten, Kartoffel-Parmesan-Stampf

31,50 €

Hirschkalbsrücken aus dem Sous Vide

mit Haselnusssplittern in Butter gebraten
Preiselbeer-Jus mit Butter montiert
glasierte Gemüse
hausgemachte Kartoffelroulade

34,50 €

Aus dem Meer aus dem See

Tranche vom Kabeljau
gefüllt mit einer Fenchelsalami
mit einer Kräuterkruste gratiniert
Sautierte Kirschtomaten und grüner Spargel
Risotto

26,50 €

Zanderfilet mit Aromaten auf der Haut gebraten
an einer Sauce von persischem Safran
gehobelter Kohlrabi
hausgemachte Nudeln

22,50 €

Vegetarisch & Pasta

Hausgemachte Pasta
mit Walnuss, Gorgonzola und Birne
in einer Portwein-Sauce

14,50 €

Gebratene Pie de Mouton
(Winterpfifferlinge)
in einer Rosmarin-Sahne
mit Lauchzwiebeln, gehobeltem Parmesan
Feldsalat mit einem Kartoffeldressing

17,50 €

Hausgemachte Pasta
mit gebratenen Rotmeergarnelen
in einem Knoblauch-Olivenöl
eingelegte Oliven und Kirschtomaten
Ruccola und gehobelter Mozzarella

19,50 €

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