

Vorspeisen / Suppen

	€
Karotten-Curry-Sud mit confierter Rotgarnele	11
Kalbskutteln mit Frühlingslauch und Champagnerrahm	13
Russisch Ei nach Köpfers Art mit hausgeräucherter Makrele und Kaiserstühler Löwenzahnsalat	16

Fleisch / Fisch / Vegetarisch

Entrecôte vom Kalb unter einer Dijon-Senf-Kruste auf jungem Spinat und hausgemachten Nudeln	28
Rücken vom Salzwiesenlamm mit Rosmarin Jus und Gnocchis	35
Gebratener Seeteufel mit Beurre Blanc Lardo und Erbsen	32
Gebackene Kichererbsen-Krapfen mit Fenchel-Chutney	19

Dessert

Despresso - kleine Crème Brûlée mit Espresso	7
Zitronentörtchen auf einer weißen Schokoladen-Mandel-Sauce mit Mango-Passionsfruchtsorbet	13
Schokoladen-Brownie mit karamellisierten Bananen und Joghurteis	12
Feine Käseauswahl vom Affineur Christophe Martin	12

Steinbuck Menü

Russisch Ei nach Köpfers Art
mit hausgeräucherter Makrele und Kaiserstühler Löwenzahnsalat

Karotten-Curry-Sud mit confierter Rotgarnele

Gebratener Seeteufel mit Beurre Blanc
Lardo und Erbsen

Rücken vom Salzwiesenlamm
mit Rosmarin Jus und Gnocchis

Zitronentörtchen auf einer weißen Schokoladen-Mandel-Sauce
mit Mango-Passionsfruchtsorbet

oder

Feine Käseauswahl

4 Gang (ohne Karotten-Curry-Sud) 59 € / Wein 28 €

5 Gang 66 € / Wein 34 €

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung als 5 Gang Menü bis 20 Uhr entgegen.

Vegetarisches Menü

Kaiserstühler Löwenzahnsalat mit pochiertem Ei

Karotten-Curry-Sud mit handgedrehter Frühlingsrolle

Gebackene Kichererbsen-Krapfen mit Fenchel-Chutney

Schokoladen-Brownie mit karamellisierten Bananen und Joghurteis

3 Gang (ohne Karotten-Curry-Sud) 36 € / Wein 22 €

4 Gang 43 € / Wein 28 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!