

Vorspeisen / Suppen

	€
Kaiserstühler Feldsalat mit Speck und Kracherle	13
Wildterriner vom heimischen Wild mit kaltgerührten Preiselbeeren	19
Lauwarm geräucherter Aal auf Rote Bete Wasabi und Schnittlauch	22
Zweierlei von der Gänseleber gebraten- und als Terrine mit Quitte und Brioche	25
Die Essenz vom Ochsenchwanz mit seiner Ravioli	13

Fleisch / Fisch / Vegetarisch

Cordon Bleu vom Kalbs- oder Schweinerücken mit Pommes Frites	26/20
Heimische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelrösti	28
Zweierlei vom heimischen Reh mit Spitzkohl und handgeschabten Eierspätzle	36
Gebratener Zander aus Wildfang auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	36
Gebackene Praline mit Pilz Duxelles gefüllt	22

Besondere Steak Qualität vom „Black Angus Rind“

Das Filet ab 150g / 26 EUR	
Das Entrecôte ab 200g / 27 EUR	
Das Rumpsteak ab 200g / 25 EUR	
Unsere Steaks servieren wir mit Kräuterbutter ...als Beilage dazu Pommes Frites 6 EUR	

Dessert

Despresso - kleine Crème Brûlée mit Espresso	7
Dreierlei hausgemachte Sorbets	8
Kirschwasser-Bömble mit abgezogenen Kirschen	12
Käseauswahl mit Feigensenf	12

Steinbuck Menü

Zweierlei von der Gänseleber gebraten - und als Terrine mit Quitte und Brioche	***
Gebratener Zander aus Wildfang auf Sauerkraut	***
Zweierlei vom Reh mit Spitzkohl und handgeschabten Eierspätzle	***
Kirschwasser-Bömble mit abgezogenen Kirschen	
3-Gang-Menü (ohne Fisch) € 63 / Wein 25 €	
4-Gang-Menü € 82 / Wein 31 €	

Vegetarisches Menü

Kaiserstühler Feldsalat mit roter Bete	***
Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis	***
Gebackene Praline mit Pilz Duxelles gefüllt auf Spitzkohl	***
Kirschwasser-Bömble mit abgezogenen Kirschen	
3-Gang-Menü (ohne Kürbissuppe) € 43 / Wein 25 €	
4-Gang-Menü € 51 / Wein 31 €	

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Letzte Menübestellung in 4 Gängen ist 19:30 Uhr
Bitte berücksichtigen Sie unsere aktuelle Öffnungszeiten bis 22 Uhr!