

Vorspeisen / Suppen

| | |
|---|----|
| Bunter Sommersalat mit Kräuter-Vinaigrette | 11 |
| Cocktail von Eismeer-Shrimps mit Spargel und Avocado | 18 |
| Lauwarme Scheiben von Kalbsbries und Kalbskopf mit Frühlingslauch-Pfifferling-Vinaigrette | 19 |
| Tatar vom Rinderfilet nach unserem Hausrezept | 21 |
| Klare Fischsuppe von Süßwasser-Fischen | 16 |

Fleisch / Fisch / Vegetarisch

| | |
|--|-------|
| In Butterschmalz gebackenes Cordon Bleu vom Kalbs- oder Schweinerücken mit Pommes Frites | 28/22 |
| Hühnerfrikassee vom Deutschen Landhuhn mit feinen Erbsen-Karotten-Champignon und Eigelb | 28 |
| Zweierlei vom heimischen Maibock-rosa gebratene Keule und geschmortes Ragout mit Rahmkohlrabi und handgeschabten Eierspätzle | 37 |
| Gebratener Loin vom Angel-Kabeljau mit Fregola-Spinat-Risotto und Chorizo-Schaum | 38 |
| Gebackene Couscous-Bällchen auf Grillgemüse mit Joghurt-Minze-Dip | 22 |

Besondere Steak Qualität vom „Black Angus Rind“

| | |
|-------------------------------|------------------|
| Das Filet | ab 150g / 37 EUR |
| Das Entrecôte | ab 200g / 37 EUR |
| Das Roastbeef | ab 200g / 30 EUR |
| Das Besondere Wagyu Roastbeef | 200g / 105 EUR |

Unsere Steaks servieren wir mit Kräuterbutter
...als Beilage dazu Pommes Frites 6 EUR

Dessert

| | |
|--|-------------|
| Despresso - kleine Crème Brûlée mit Espresso | 7 |
| Hausgemachte Sorbets | pro Kugel 3 |
| Schokoladen-Brownie mit Himbeer-Sorbet und Beeren | 14 |
| Auswahl von Rohmilchkäsen aus dem Elsass und Bickensohler Käselädele | 14 |

Steinbuck Menü

Lauwarme Scheiben von Kalbsbries und Kalbskopf mit Frühlingslauch-Pfifferling-Vinaigrette

Gebratener Loin vom Angel-Kabeljau mit Fregola-Spinat-Risotto und Chorizo-Schaum

Zweierlei vom heimischen Maibock-rosa gebratene Keule und geschmortes Ragout mit Rahmkohlrabi und handgeschabten Eierspätzle

Schokoladen-Brownie mit Himbeer-Sorbet und Beeren

3-Gang-Menü (ohne Kabeljau) € 69 / Wein € 29

4-Gang-Menü € 81 / Wein € 34

Fisch Menü

Cocktail von Eismeer-Shrimps mit Spargel und Avokado

Klare Fischsuppe von Süßwasser-Fischen

Gebratener Loin vom Angel-Kabeljau mit Fregola-Spinat-Risotto und Chorizo-Schaum

Schokoladen-Brownie mit Himbeer-Sorbet und Beeren

3-Gang-Menü (ohne Fischsuppe) € 61 / Wein € 29

4-Gang-Menü € 75 / Wein € 34

Vegetarisches Menü

Rauke-Rahmsuppe mit Ricotta-Nocke

Gebackene Couscous-Bällchen auf Grillgemüse mit Joghurt-Minze-Dip

Schokoladen-Brownie mit Himbeer-Sorbet und Beeren

3-Gang-Menü € 47 / € 29 Wein

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Letzte Menübestellung in 4 Gängen ist 20:00 Uhr

Bitte berücksichtigen Sie unsere Restaurant-Öffnungszeiten bis 23 Uhr!