

Vorspeisen / Suppen

Herbstliche Blattsalate mit karamellisierten Walnüssen Trauben und Sonnenblumenkernen	11
Kürbis-Papaya-Suppe mit gebeizter Jakobsmuschel	13
Terrine vom Monte Ziego Ziegenfrischkäse im Zucchini- mantel mit Rauke und Fenchelschinken vom Metzger Dirr	16
Köpfers Beef Tatar vom Black Angus Rind	22

Fleisch / Fisch / Vegetarisch

In Butterschmalz gebackenes Cordon Bleu vom Kalbsrücken mit Pommes Frites	28
Gebackenes Kotelett vom Ibérico-Schwein mit Zitronen- Mayonnaise Brätele und Wildkräutersalat	32
Perlhuhnbrust „Saltimbocca Art“ mit Paprikajus cremiger Polenta und gebratenen Maiskolben	33
Gebratenes Rotbarschfilet auf Rote Beete Risotto mit Safranschaum	38
Gebackene Arancini gefüllt mit Bergkäse auf Butternut-Püree und kleinem Wildkräutersalat	23

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

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
Dunkle Schokoladentarte mit Yuzu-Sauerrahmeis	14
Auswahl von Rohmilchkäsen mit Chutney, Feigensenf und Walnüssen	15

Steinbuck Menü

Terrine vom Monte Ziego Ziegenfrischkäse im Zucchini- mantel mit Rauke und Fenchelschinken vom Metzger Dirr	***
Gebratenes Rotbarschfilet auf Rote-Beete-Risotto mit Safranschaum	***
Perlhuhnbrust „Saltimbocca Art“ mit Paprikajus cremiger Polenta und gebratenen Maiskolben	***
Dunkle Schokoladentarte mit Yuzu-Sauerrahmeis	3-Gang-Menü € 62 / Weinbegleitung € 29 4-Gang-Menü € 78 / Wein € 34

Fisch Menü

Kürbis-Papaya-Suppe mit gebeizter Jakobsmuschel	***
Gebratenes Rotbarschfilet auf Rote Beete Risotto mit Safranschaum	***
Dunkle Schokoladentarte mit Yuzu-Sauerrahmeis	3-Gang-Menü € 62 / Weinbegleitung € 29

Vegetarisches Menü

Herbstliche Blattsalate mit karamellisierten Walnüssen Trauben und Sonnenblumenkernen	***
Gebackene Arancini gefüllt mit Bergkäse auf Butternut-Püree und kleinem Wildkräutersalat	***
Dunkle Schokoladentarte mit Yuzu-Sauerrahmeis	3-Gang-Menü € 45 / Weinbegleitung € 29

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Letzte Menübestellung in 4 Gängen ist 20:00 Uhr

Bitte berücksichtigen Sie unsere Restaurant-Öffnungszeiten bis 23 Uhr!