

Vorspeisen | Suppen

Kopfsalatherzen Schalotten Liebstöckel Ciabatta-Croutons	11
Gebratener Spargel Rauke Fenchelschinken Parmesan	17
Tatar vom Rinderfilet „Köpfers Art“ Senf Ei Shiso	19
Cocktail Eismeer-Shrimps Avokado Spargel Shiso	17
Champagner-Kutteln vom Kalb Rahm Schnittlauch Kartoffelwürfel	16
Rahmsuppe Brunnenkresse ...zusätzlich mit gebratenem Kalbsbries	9 17

Fleisch | Fisch | Vegetarisch

In Butterschmalz gebackenes Cordon Bleu vom Kalbsrücken Pommes Frites ...zusätzlich mit Preiselbeer-Hollandaise	28 31
Rosa gebratenes Nüsschen vom heimischen Reh Wildjus Pfifferlinge Selleriepüree handgeschabte Spätzle	40
Weißer Heilbutt aus Wildfang Pernod-Pfeffer-Sauce Pinienkerne Kapern Fenchel Quarkgnocchi	41
Ravioli Ricotta Spargel Parmesan	24

Fleischspezialitäten aus dem Glottertal



Dry Aged Rinderrückensteak Pfeffersauce Pommes frites	44
Rückensteak vom Kräuterschwein sautierte Pfifferlinge Wildkräutersalat	30

Dessert

Despresso – kleine Crème Brûlée Espresso	7
3erlei hausgemachte Sorbets	10
Süppchen von Erdbeere Rhabarber Holunderblüte Sauerrahmsorbet	12
Auswahl von Rohmilchkäse	15

Steinbuck Menü

Cocktail Eismeer-Shrimps Avokado Spargel Shiso *** Gebratenes Kalbsbries Spargelragout Morchelrahm *** Rosa gebratenes Nüsschen vom heimischen Reh Wildjus Pfifferlinge Selleriepüree handgeschabte Spätzle *** Süppchen von Erdbeere Rhabarber Holunderblüte Sauerrahmsorbet oder Auswahl von Rohmilchkäse 4-Gang-Menü 83 € Weinbegleitung 34 €
--

Vegetarisches Menü

Kopfsalatherzen Schalotten Liebstöckel Ciabatta-Croutons *** Rahmsuppe Brunnenkresse *** Ravioli Ricotta Spargel Parmesan *** Süppchen von Erdbeere Rhabarber Holunderblüte Sauerrahmsorbet oder Auswahl von Rohmilchkäse 4-Gang-Menü 52 € Weinbegleitung 34 €
--

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Letzte Menübestellung in 4 Gängen ist 20:00 Uhr
Bitte berücksichtigen Sie das unser Restaurant um 23 Uhr schließt!