

Vorspeisen

	€
Pochiertes Ei Green Curry Blumenkohl	18
Forelle Tomate Prinzessinenbohnen	19
Bries und Kopf vom Kalb Pfifferlinge Wildkräuter	22
Bunte Blattsalate Herbstrolche Walnuss	17
Mariniertes Rinderfilet Avocado Rettich	25
Köpfer's Fischsuppe Aioli Crouton	16

Hauptgerichte

Cordon bleu vom Kalb Pommes frites	32
Thunfischsteak Pak Choi Kartoffelrisotto Shiitake	42
Zerlei Karotte Polenta Ziegenkäse Safranschaum	27
Geschmortes Bugblatt vom Kalb Schmorgemüse Kartoffelpüree Röstzwiebel	38

Dessert

Champagnercreme Traube Sabayon	15
Zweierlei Zwetschge Winzersekt <i>oder</i> Zwetschgenwasser	10
Despresso – Crème Brûlée Espresso	8
Dreierlei hausgemachte Sorbets	10
Variation vom Gruyère	15

Steinbuck Menü

Forelle Tomate Prinzessinenbohnen ***
Pochiertes Ei Green Curry Blumenkohl ***
Geschmortes Bugblatt vom Kalb Schmorgemüse Kartoffelpüree Röstzwiebel ***
Champagnercreme Traube Sabayon <i>oder</i> Variation vom Gruyère
4-Gang-Menü 85 € Weinbegleitung 36 €

Vegetarisches Menü

Wassermelone Gurke Ingwer ***
Pochiertes Ei Green Curry Blumenkohl ***
Zerlei Karotte Polenta Ziegenkäse Safranschaum ***
Champagnercreme Traube Sabayon <i>oder</i> Variation vom Gruyère
4-Gang-Menü 70 € Weinbegleitung 36 €

Wir behalten uns vor für Um- & Zusatzbestellungen einen Aufpreis in Rechnung zu stellen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Letzte Menübestellung in 4 Gängen ist um 20:00 Uhr.

Bitte berücksichtigen Sie, dass unser Restaurant um 23:00 Uhr schließt!

Die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene sind in unserem Allergenordner, jederzeit auf Wunsch einzusehen.