

## 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.**