

## Vorspeisen | Suppen

Köpfers Gänseleberterrine   Gewürztraminer-Gelée   Quitte	€ 28
Crèmesuppe von der Petersilienwurzel	8
Pochiertes Ei   Kartoffel-Nussbutter-Schaum   Austernseitlinge	15
Tatar vom Arktischen Seesaibling   Avocado   Gurke	19

## Fleisch | Fisch | Vegetarisch

Roastbeef   Sauce Béarnaise   Romanesco   Herzogin-Kartoffeln	36
Rosa gebratenes vom heimischen Reh   Wacholderjus   Rosenkohl Handgeschabte Eierspätzle	38
Brust von der Bauernente   Apfelrotkraut   Kartoffelpüree	34
Gebratene Eismeerlachsforelle   Beurre Blanc   Safranrisotto   Babyblattspinat	34
Safranrisotto   Ofenfenchel   Ziegenfrischkäse	26

## Dessert

Spekulationsparfait   Zimtcrumble   Mandarine	14
Despresso – kleine Crème Brûlée   Espresso	8
Zweierlei von der Orange   Winzersekt	10

## Steinbuck Menü

Köpfers Gänseleberterrine | Gewürztraminer-Gelée | Quitte

\*\*\*

Pochiertes Ei | Kartoffel-Nussbutter-Schaum | Austernseitlinge

\*\*\*

Rosa gebratenes vom heimischen Reh | Wacholderjus | Rosenkohl  
Handgeschabte Eierspätzle

\*\*\*

Spekulationsparfait | Zimtcrumble | Mandarine

4-Gang-Menü 90 € | Weinbegleitung 34 €

## Vegetarisches Menü

Crèmesuppe von der Petersilienwurzel

\*\*\*

Pochiertes Ei | Kartoffel-Nussbutter-Schaum | Austernseitlinge

\*\*\*

Safranrisotto | Ofenfenchel | Ziegenfrischkäse

\*\*\*

Spekulationsparfait | Zimtcrumble | Mandarine

4-Gang-Menü 59 € | Weinbegleitung 34 €

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

**Letzte Menübestellung in 4 Gängen ist um 13:00/20:00 Uhr.**

**Bitte berücksichtigen Sie, dass unser Restaurant um 15:00/23:00 Uhr schließt!**