

STEINHEUER  
HEPPINGEN

# Klein Tradition

Feine Appetizer

Amüsens Quelle

Gänseleber mit Madeira und Olive  
Saisongemüse mit Karotten  
und Roriandersaat

Rotbarbe auf dem Schuppen gebraten  
mit Kürbisch, Fenchel und Sekt

Salbsbraten mit Salbskopf  
Brot und Haselnuss

Fassentilet und Ochsenchwanz,  
schwarze Sellerie und Pfeffer

Rehrindfleisch vom Wagen

Biere „Silber Helene“

Pâtisseries: „Wintergewürze“

4-gängig - € 125,- / 5-gängig - € 145,-

6-gängig - € 165,- / 7-gängig - € 180,-

# Winter - Menü

Fine Appetizer

Fine Soups

Gebratene Jakobsmuscheln mit  
Schwarzwurzel in Schalotten-Bejus

Süß-Sauer Bohlen in fettreduzierten  
Bohnenessig und Belana-Pastoffeln

Porree mit Alicorce  
und Blutorange

Shabu Shabu mit rote Choy und Shii Take

Grüner Kammerjäger und -lauch mit Raps-  
saat, ungelegten Zwiebeln und Schwarzkopf

Cachemir Haut d'Or mit Süßkartoffel  
Feldsalat und Haselnüssen

Exotische Früchte mit Baiser  
und Haselnüssen

Pâtisseries: „Wintergewürze“

*Zur  
Allen  
Post*