



STEINHEUER HEPPINGEN



Frühlingsmenü

Thunfisch Variation mit Soja und Wasabi

*

Kaninchensugo mit Tomaten und Rosmaringnocchi

*

Bärlauchcrème mit Lachsroulade

*

Färsenfilet mit Schalottenkruste, grünem Spargel und Gratin

*

Omelette Surprise mit Ananascoulis und Minz-Rum-Schaum

€ 62,-- ohne Kaninchen € 52,--

Poststubenmenu

Mariniertes Spanferkel und Eisbeinsülze mit Petersilienvinaigrette

*

Crème von Frühlingslauch und Kräutern mit Wachtelei

*

Kalbsrücken „au four“ mit Dauphinkartoffeln, Möhren und grünem Spargel

*

Joghurtschnitte mit Rhabarber und Romanoffeis

€ 52,--

3-Gänge Menü

Kalbscarpaccio mit Schwarzwurzelsalat und Haselnuss

*

Island Lumb mit Verjus, grünem Spargel und kleinen Kartoffeln

*

Dessertvariation

€ 42,--

Vorspeisen

| | |
|---|----|
| Kalbscarpaccio mit Schwarzwurzelsalat und Haselnuss | 17 |
| Rothuhn-Terrine mit Gänseleber und Cranberry-Confit | 16 |
| Scampis mit Avocado und Chiliöl | 17 |
| Gebratene Kalbsblutwurst auf Linsensalat | 16 |

Suppen

| | |
|--|----|
| Crème von grünem Spargel mit Lachsstreifen | 10 |
| Bouillabaisse mit Aioli Croûton | 12 |

Hauptgänge

| | |
|--|----|
| Island Lumb mit Verjus, grünem Spargel und kleinen Kartoffeln | 30 |
| Gebratene Edelfische mit Safransauce, Spinat und hausgemachten Nudeln | 31 |
| Kalbsleber mit Zwiebeln und Apfel, Wirsing und Kartoffelpüree | 30 |
| Poularde in Rotweinjus mit Schmorgemüsen und Schupfnudeln | 30 |
| Duroc Kotelette mit Champignons, Böhnchen und Bratkartoffeln | 30 |
| Eifler Lammuß mit Kräuterkruste, Bohnenpanaché und Gratin | 32 |
| 300 g Rib Eye Steak vom Greater Omaha mit Soja, Pak Choy und Risolée Kartoffeln | 39 |

Desserts

| | |
|---|----|
| Schokoladen Millefeuille mit eingelegten Kirschen und Portweineis | 11 |
| Geschmelzte Griesknödel mit Rhabarber und Vanilleeis | 12 |
| Mascarpone Gratin mit Mango und Mandeleis | 13 |
| Dessertvariation „Poststuben“ | 13 |
| Rohmilchkäseteller | 14 |