

LANDGASTHOF

 *Poststubben*

---

KREATIVE LÄNDLICHE KÜCHE





# STEINHEUER HEPPINGEN



## Frühlingsmenü

Lachsschnitte mit Senfsaatsauce und grünem Spargelsalat

\*

Kaninchensugo mit Rosmaringnocchi

\*

Petersilienwurzelsuppe mit gekräuterten Hechtklößchen

\*

Färsenfilet mit Schalottenkruste, Ochenschwanz, Rosenkohl und Gratin

\*

Omelette Surprise mit Zitrusfrüchten und Grand Marnier Schaum

**€ 62,-- ohne Kaninchen € 52,--**

## Poststubenmenu

Mariniertes Spanferkel und Eisbeinsülze mit Petersilienvinaigrette

\*

Crème von Frühlingslauch, Kräutern und 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 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

Creme 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



