STEINHEUER HEPPINGEN

Frühlingsmenü

Thunfisch Variation mit Soja und Wasabi
*
Spargelrisotto mit Poulardenbäckchen
*
Bärlauchcrème mit Lachsroulade
*
Eifler Rehmedaillons mit Rotwein-Nußkruste, Wirsing und Spätzle
*
Omelette Surprise mit Ananascoulis und Minz-Rum-Schaum

€ 62,-- ohne Poulardenbäckchen € 52,--

Poststubenmenu

Marinierte Rinderscheiben mit Sauce Ravigote und Frühlingssalat
*
Minestrone Consommé mit Ravioli
*
Geschmorte Lammschulter mit Bohnenpanaché und Bratkartoffeln
*
Joghurtschnitte mit Rhabarber und Romanoffeis

€ 52,--

3 Gänge Menü

Gratinierter Ziegenkäse mit Gemüsetapenade und Ruccolasalat
*
Gebratene Edelfische mit Safransauce, Spinat und hausgemachten Nudeln
*
Dessertvariation „Poststuben“

€ 42,--

Menü-Änderungen vorbehalten

STEINHEUER HEPPINGEN

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Gemüsetapenade und Ruccolasalat	15
Kalbscarpaccio mit Spargelsalat und Bärlauch	17
Scampis und Jakobsmuscheln mit Curry und Melone	17
Gebratene Kalbsblutwurst auf Linsensalat	16

Suppen

Spargelcrème mit Lachsstreifen	10
Bouillabaisse mit Aioli Croûton	12

Hauptgänge

Gebratene Dorade auf Ratatouille mit Basilikumsauce und Gnocchi	32
Gebratene Edelfische mit Safransauce, Spinat und hausgemachten Nudeln	31
Kalbsleber mit Zwiebeln und Apfel, Wirsing und Kartoffelpüree	30
Gefüllte Perlhuhnbrust mit Waldpilzen, Kohlrabi und Laugenknödel	30
Pfund Spargel mit Sauce Hollandaise und Belana Kartoffeln	23
Kalbsrücken „au four“ mit Spargel-Möhrengemüse und Dauphinkartoffeln	32
300 g Rib Eye Steak vom Greater Omaha mit Soja, Pak Choy und Risolée Kartoffeln	39

Desserts

Waldmeisterkaltschale mit Erdbeeren und Sekteis	11
Topfenstrudel mit Rhabarber und Vanilleeis	12
Mascarpone Gratin mit Mango und Mandeleis	13
Dessertvariation „Poststuben“	13
Rohmilchkäseteller	14

Menü-Änderungen vorbehalten