

## Vorspeisen

Sommersalat mit grünem Spargel und Burrata	17
Prawns mit Avocado und Chillimayonnaise	18
Variation vom Thunfisch mit Soja und Wasabi	18
Rindertatar mit Eigelbcrème und Kapern	18

## Suppen

Pfifferlingcrème	10
Tomatensuppe mit Crème Fraîche und Basilikum	11

## Hauptgänge

Wok-Gemüse mit Soba Nudeln, Pilzen, Chilli und Soja	24
Gebratenes Doradenfilet auf Peperonata mit Pesto und Risolée Kartoffeln	32
Edelfische mit Spinat im Safransud und hausgemachten Nudeln	33
Kalbsleber Berliner Art mit Spitzkohl und Kartoffelpüree	30
Kalbshaxe im Gemüse geschmort mit Pfifferlingrisotto	30
Duroc Kotelett mit Pfeffersauce, Wirsing und Dauphinkartoffeln	34
Lammfilet mit Kräuterkruste , Ratatouille und Kartoffelgratin	35
Färsen Rib Eye mit Sojasauce, Böhnchen und Rösti	39

## Desserts

Waldmeisterschnitte mit Joghurt, Beeren und Sekteis	13
Crème Brûlée mit Himbeeren und Vanille-Eis	14
Erdbeeren mit Mandel-Millefeuille und Karamelleis	13
Dessertvariation „Poststuben“	14
Rohmilchkäseteller	16



# STEINHEUER HEPPINGEN



## Sommermenü

Matjes Variation mit Böhnchen und roten Zwiebeln

\*

Graupenrisotto mit Kaninchensugo und Bergkäse

\*

Hummerbisque mit Klößchen

\*

Rehmedaillons mit Pfifferlingen, Spitzkohl und hausgemachten Spätzle

\*

Holunderkaltschale mit Kirschen und Kirschsorbet

**€ 69,-- ohne Risotto € 59,--**

## Poststubenmenu

Kalbstafelspitz mit Kopf und Zunge in Kapern-Ei-Vinaigrette

\*

Kräutercrèmesuppe mit Lachsstreifen

\*

Ahrtaler Rehsauerbraten mit gestovten Äpfeln, Wirsing und Semmelknödeln

\*

Erdbeeren Romanoff mit Mandelkrokanteis

**€ 59,--**

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Menüs nur ab 2 Personen servieren, bei Gangänderungen berechnen wir € 3,00 pro Gang.