

Sommermenü

Spargelsalat mit lauwarmem Lachs und Bärlauchpesto

*

Safrancrème mit Edelfischen und Gemüse, Aoli-Crôuton

*

Bärlauchrisotto mit geschmortem Kaninchen und Tomate

*

Rehmedaillons mit Waldpilzen, Preiselbeeren,
Spitzkohl und hausgemachten Spätzle

*

Variation von Erdbeeren und Rhabarber mit Mandeleis und Sorbet

62 € ,-- ohne Bärlauchrisotto 5-Gang Menü 73 € ,--

Vorspeisen

Burrata mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen,
Olivenöl und Frühlingssalat 18 €

Kalbstafelspitz und gebackener Kalbskopf mit Linsen und Grüner Sauce 18 €

Spargelsalat mit lauwarmem Lachs und Bärlauchpesto 19 €

Rindertatar mit Chips, Eigelbcrème und Kapern 19 €

Gebratene Kalbsblutwurst auf Speckspitzkohl
mit Kartoffelsenfdressing und Röstzwiebeln 18 €

Suppen

Gemüse-Consommé mit Tomaten-Ravioli 11 €

Bärlauchcrèmesuppe mit Wachtelei 10 €

Safrancrème mit Edelfischen und Gemüse, Aoli-Crôuton 14 €



STEINHEUER HEPPINGEN



Zwischengang

Bärlauchrisotto mit geschmortem Kaninchen und Tomate 18 €

Vegetarisch

Sobanudeln mit Pilzen, Soja und Sommergemüse 25 €

Hauptgänge

Feines von Edelfischen auf Blattspinat mit Hummersauce, Wildreis 34 €

Wolfsbarsch auf Lauchgemüse mit Beurre Blanc
und hausgemachten Nudeln 39 €

Perlhuhnbrust mit Pfifferlingen in Rahm, Wirsing und Rösti 34 €

Lammfilets mit Kräuterkruste, Ratatouille und Gratin 36 €

Rehmedaillons mit Waldpilzen, Preiselbeeren,
Spitzkohl und hausgemachten Spätzle 36 €

Rinderfilet mit Spargel, Dauphinkartoffeln und Sauce Béarnaise 39 €

Desserts

Waldmeisterkaltschale mit Beeren und Joghurtsorbet 13 €

Variation von Erdbeeren und Rhabarber mit Mandeleis und Sorbet 13 €

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleschaum und Haselnusseis 14 €

Sorbetteller „Poststuben“ 14 €

Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affinéure
mit schwarzen Nüssen und Feigensenf 16 €