

## Sommermenü

Lauwarmer Lachs mit Gartentomaten und Bärlauchpesto

\*

Risotto mit geschmorten Kaninchen und Pfifferlingen

\*

Safrancrème mit Edelfischen und Gemüse, Aioli-Crêuton

\*

Rehmedaillons mit Nusskruste, Kirschen, Wirsing und hausgemachten Spätzle

\*

Variation von Erdbeeren und Rhabarber mit Mandeleis und Sorbet

**62 ,-- € ohne Risotto**

**5-Gang Menü 73,-- €**

## Vorspeisen

Burrata mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen, Olivenöl und Frühlingssalat	18 €
Kalbstafelspitz und gebackener Kalbskopf mit Linsen und Grüner Sauce	18 €
Lauwarmer Lachs mit Gartentomaten 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-Crêuton	14 €



# STEINHEUER HEPPINGEN



## Zwischengang

Risotto mit geschmortem Kaninchen und Pfifferlingen 20 €

Als Hauptgang Portion 34 €

## 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 „a la Coq au Vin“ mit Wirsing und Rösti 34 €

Lammfilets mit Kräuterkruste, Ratatouille und Gratin 36 €

Rehsauerbraten mit Preiselbeeren, Spitzkohl und Semmelknödel 32 €

Rinderfilet mit Pfifferlingen, Dauphinkartoffeln, Böhnchen  
und Burgunderjus 39 €

## Desserts

Mandel Millefeuille mit Aprikosen und Kirschsorbet 14 €

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 €

\*Aufgrund des Mehraufwands sind Menüänderungen mit einem Aufpreis verbunden.  
Danke für Ihr Verständnis.