



Vorspeisen

€

**Burrata aus Apulien mit Urtomaten,
Kräuteröl, gesalzener Zitrone und Basilikum**
Burrata with tomatos, salted lemon and basil
4,12

14,50

**Gebeizter Saibling mit Gemüse- Salat
Buttermilch, Limette und Wasabi**
Samlet with vegetable salad, buttermilk, lime and wasabi
1, 2, 4,12,13

14,50

**Tranchen vom Kalbstafelspitz mit „Frankfurter grüne Sauce“
Wurzelgemüse und Gartensalat**
Slices of veal with herb sauce and salads
1,4,12

14,50

Suppen

**Stieger´s Fischsuppe mit Gamba, Edelfischen
und Aioli-Crouton**
Fish soup with king prawn and aioli croutons
1,2,3,4,9 Weizen, 11

12,50

**Essenz von der Ente
mit kleinem Ravioli, Gartengemüse und Buchenpilzen**
duck essence with small ravioli,
vegetables and small mushrooms
5,9 Weizen

9,50

**Spargel- Suppe mit Croutons,
gegrillter Riesengarnele und Gartenkresse**
*asparagus soup with gamba,
Croutons and Garden Cress*
1,3,4, 5, 9 Weizen

10,50



Vegetarisch

€

Spargel- Risotto mit grünem und weißen Spargel, confierten Cherrytomaten und gebackenem Schafskäse im Strudelblatt

21,50

Risotto of asparagus, backed sheeps cheese, cherry tomatoes

1,4, 9 Weizen, 12

Salate

Große bunte Salatkomposition mit Spargel, geschmorter Paprika und gebackenem Ziegenkäse

Salad with goats cheese, pepper and asparagus

1,3,4,11,12

16,50

Große bunte Salatkomposition mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Sonnenblumen- und Kürbiskernen

Salad with fried chicken breast, sunflower seeds and pumpkin seeds

4,8,11

18,50

Große bunte Salatkomposition mit gebratenen Riesengarnelen, Sonnenblumen- und Kürbiskernen

Salad with fried King Prawns, sunflower seeds and pumpkin seeds

3,4,11

22,50

Für zwei Personen

Châteaubriand vom Black - Angus Rinderfilet mit krossen Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln, Marktgemüse und Sauce Bearnaise

Beef for two:

Châteaubriand - filet of beef- / fried potatoes / braised onions / vegetables & Bearnaise Sauce

1, 4, 7, G

pro Person 42,50



Fischgerichte

€

Gebratenes Filet vom Wildfang- Kabeljau auf Spargel- Risotto, Buchenpilzen und feinem Weißweinschaum

filet codfish on wild asparagus risotto and small mushrooms

2,4,5,

29,50

Filet vom Steinbutt mit wildem Broccoli, Ricotta- Trüffel- Ravioli, Kirschtomaten, Safran- Crème und Beurre blanc

Filet of turbot with ricotta truffle ravioli, Cherry tomato and beurre blanc

2,4,5

36,50

Variation von Edelfischen mit Weißweinschaum, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Variation of fish in white wine foam with mediterranean vegetables and rosemary potatoes

2,3,4,7

27,90

Matjes- Salat „Hausfrauen Art“ mit Apfel- Schmand, Gurke, Zwiebel und krossen Bratkartoffeln

Matjes hering "home-style-cooking" with apple-sour-cream cucumber and roasted potatoes

2,4, G

18,50

Fleischgerichte

€

Ragout vom Hunsrücker Reh mit Preiselbeeren, Rahmwirsing, Semmelknödeln und Waldpilzen

Venison ragout with cranberries creamed cabbage, bread dumplings and wild mushrooms

1,4,7,9,C,G Weizen

22,50

Geschmortes Schildstück vom Weiderind

Maiwirsing, cremiges Kartoffelpüree, Speck, Perlzwiebel und Cornichons

Braised beef with savoy cabbage, mashed potatoes, bacon, onions and cucumber

4,5,7, G

24,50



250gr Rumpsteak vom Black-Angus Rind mit Kräuterbutter, Pfeffersauce, buntem Salat und Kartoffelkrapfen

Steak of Angus- Beef / pepper sauce / herb butter / salad
1,4,7,9 Weizen

29,50

200gr Filet vom Black- Angus mit Kräuterbutter, Pfeffersauce, buntem Salat und Kartoffelkrapfen

Filet of Angus- Beef / pepper sauce / herb butter / salad
1,4,7,9 Weizen

39,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit krossen Bratkartoffeln und Großmutter ´s Kopfsalat

oder mit rheinischem Kartoffelsalat

Viennese Schnitzel of veal / fried potatoes & lettuce
1,4,9,G Weizen

24,90

Pulled Porc Burger vom niederrheinischem Strohschwein im Brioche Bun mit Rotweinschalotten, Gouda, Bacon, Coleslaw Salat und Steakhouse Pommes

Pulled Porc Burger with Steakhouse Fries and Coleslaw- Salad
4,7,9, G Weizen

18,50

Deklarationspflichtige Allergene:

- 1 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Schwefeldioxid und Sulfite
- 8 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 13 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- A mit Farbstoff
- B mit Konservierungsstoff
- C mit Antioxidationsmittel
- D mit Geschmacksverstärker
- E geschwefelt
- F geschwärzt
- G mit Phosphat
- H mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- I koffeinhaltig
- J chininhaltig
- K mit Süßungsmittel
- L gewachst