Suppen

Tagessuppe
12,50 Euro

Kürbiscreme mit Wan Tan,
12,50 Euro

Vorspeisen

Nordseekrabben, Avocado, Paprika-Pernod Vinaigrette, (auch vegan möglich) 18,50 Euro
Rindercarpaccio mit grünem Pfeffer, Kohlrabiragout 21,50 Euro (G)
Garnelen mit scharfer Papaya, Nüssen, Cranberries 19,50 Euro (B,D,G,H)
Poularde mit Blaubeeren, Buttermilch und Römersalat

Unsere Empfehlung

Tagesgericht 19,50 Euro

Tagesmenü drei Gang, mit Fisch, Fleisch oder vegan: 39,50 Euro

Überraschungsmenü 54,50 Euro/Gast

(4 Gang, inkl. 2 Glas Wein/Gast 0,1L, ab 2 Pers.)

Hauptgänge

Hummer-Thermidor 28,50 Euro (B,D,G,H) (kleines Zwischengericht)

Wiener Schnitzel vom Schweinefilet, Blattsalate, Bratkartoffeln (A,D,C)
26,50 Euro
***
Braisierte Ente, Sanddornsauce, Kardamom Möhren-Spitzkohl, Serviettenknödel
34,50 Euro

Gänsebrust mit Beifuß-Soße, Apfelrotkohl, Rosenkohl geschmälzte Kartoffelklöße 42,50 Euro

***

Loup de mer, Pommery-Senfsauce, Pak Choi, Cherry Tomaten, Thymiankartoffeln (A,D,G,)
35,50 Euro

***

Rinderfilet, Portwein-Pfeffersauce, gebackener Kürbis, Kartoffelkrapfen (C,G,)A
39,50 Euro

Vegan:

Kürbisravioli mit Gemüse der Saison, Tomatenjus
32,50 Euro

***

Desserts

Dessertteller „Steuerndieb“: Parfait, Mi-cuit und weitere Köstlichkeiten *17,50 Euro* (A,C,E,G)
Hausgemachter Apfelstrudel, Bourbon-Vanille Eis und Sahne *12,50 Euro* (A,C,E,G)
Orangen-Sternanissorbet, Creme-Brûlée 15,*50 Euro* (A,C,E,G)
Pflaumenkuchen, Macadamia-Parfait, Ingwer Schokoladensauce 14,50 Euro (A,C,E,G)

Das Restaurant Steuerndieb bietet Ihnen eine ehrliche, leckere, saisonale und internationale Küche.
Dabei werden Regionalität und Qualität der Produkte bei uns GROß geschrieben!
Ganz ohne Geschmacksverstärker, Zusatzstoffe und künstliche Aromen zaubern wir Ihnen frische und hochwertige Geschmackserlebnisse.
Bitte fragen Sie nach unserem Allergenverzeichnis!