

Suppen

Tagessuppe
12,50 Euro

Pfifferlingsuppe (A,G)
12,50 Euro

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Akazienhonig, Feldsalat und Nüsse, Himbeeressig-Dressing 18,50 Euro
Avocado Salat mit Apfel und roter Bete, Gemüsechips 16,50 Euro (vegan)
Rindercarpaccio mit grünem Pfeffer und Pfifferlingen 21,50 Euro (G)
Garnelen mit marinierter Papaya 20,50 Euro (B,D,G,H)

Unsere Empfehlung

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)
Gebratener Loup de mer, Garnelen, Limettensoße
glasierter Chicorée, Tomatencouscous (A,D,G)
35,50 Euro

Schweinefilet mit Pfifferlingsauce, Pak Choi
Walnuss-Spätzle (A,C,E,G,L)
37,50 Euro

Rinderfilet, Portwein-Pfeffersauce, Gemüse der Saison, Kartoffelkrapfen (C,G,JA)
39,50 Euro

Wiener Schnitzel vom Schweinefilet, Blattsalate, Bratkartoffeln (A,D,G)
26,50 Euro

Vegetarisch:

Gefüllte Aubergine, Baby Mozzarella
Pfifferlinge, Pak Choi, Safranrisotto (G)
29,50 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)

Blaubeerpfannkuchen, Baileys Parfait 15,50 Euro (A,C,E,G)

Sorbet mit Ganache 14,50 Euro (A,C,E,G)

Das Restaurant Steuerndieb bietet Ihnen eine ehrliche, leckere und multikulturelle 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 unserer Allergenspeisekarte!