

Unsere Empfehlung!

Speisen sie sehr preiswert und lecker kreativ

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.)

Suppen

Tomaten Consommé
12,50 Euro

Rote-Linsencreme (A,G)
12,50 Euro

Vorspeisen

Avocado Salat mit Apfel und roter Bete, Gemüsechips 16,50 Euro (vegan)

Rindercarpaccio mit grünem Pfeffer 20,50 Euro (G)

Garnelen mit mariniertes Papaya 19,50 Euro (B,D,G,H)

Hauptgänge

Hummer-Thermidor 28,50 Euro (B,D,G,H) (kleines Zwischengericht)
Gebratener Loup de mer, Jakobsmuscheln, Limettensoße
glasierter Chicorée, Tomatencouscous (A,B,G)
35,50 Euro

Lamm mit Thymiankruste
Gemüse der Saison
Rosmarinkartoffeln
35,50 Euro

Schweinefilet mit Pfifferlingen, Pak Choi
Walnuss-Spätzle (A,C,E,G,L)
34,50 Euro

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

Wiener Schnitzel vom Schweinefilet, Blattsalate, Bratkartoffeln (B,D,C)
26,50 Euro

Vegetarisch:

Serviettenknödel, Edelpilzcreme, Pak Choi, Fingermöhre
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)

Kokos Tiramisu 13,50 Euro (A,C,E,G)

Mango Kuchen, Walnusseis, Orangenjus 15,- 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 Allergenseisekarte!