

# Speisekarte Steuerndieb im Restaurant

## Suppen

Tagessuppe

10,50 Euro

Kürbiscreme <sup>(A,G)</sup>

10,50 Euro

## Vorspeisen

Avocado Salat mit Apfel und roter Bete, Gemüsechips 14,50 Euro (vegan) mit Krabben 18,50 Euro

Rindercarpaccio mit grünem Pfeffer und Parmesan 21,50 Euro (G)

Garnelen mit mariniertes, scharfer Papaya 18,50 Euro <sup>(B,D,G,H)</sup>

## (Kleines Zwischengericht)

Hummer-Thermidor 26,50 Euro

## Unsere Empfehlung

Tagesmenü drei Gang, mit Fisch, Fleisch oder vegan: 36,50 Euro

Überraschungsmenü 49,50 Euro/Gast (4 Gang, inkl. 2 Glas Wein/Gast 0,1L, ab 2 Pers.)

## Hauptgänge

Gebratener Loup de mer, Jakobsmuscheln, Limettensoße glasierter Chicorée, Tomatencouscous

<sup>(A,D,G)</sup>

32,50 Euro

Schweinefilet mit Portweinsauce, Pak Choi, *Walnuss-Spätzle* <sup>(A,C,E,G,L)</sup>

32,50 Euro

Rinderfilet, Pfeffersauce, Gemüse der Saison, Kartoffelkrapfen <sup>(C,G),A</sup>

36,50 Euro

Wiener Schnitzel vom Schweinefilet, Blattsalate, Bratkartoffeln <sup>(A,D,C)</sup>

24,50 Euro

*Gans, Beifuß-Sauce, Rotkohl, Serviettenknödel (auch als asiatische „Gans ganz“ anders Version)*

36,50 Euro

## Vegetarisch:

Gebratene Serviettenknödel, Edelpilzragout, Gemüse der Saison <sup>(G)</sup>

27,50 Euro

\*\*\*

## Desserts

Dessertteller „Steuerndieb“: Parfait, Mi-cuit und weitere Köstlichkeiten 15,50 Euro <sup>(A,C,E,G)</sup>

Hausgemachter Apfelstrudel, Bourbon-Vanille Eis und Sahne 9,50 Euro <sup>(A,C,E,G)</sup>

Kokos-Tiramisu, Blaubeerragout, Zuckerkuchen 12,50 Euro <sup>(A,C,E,G)</sup>

Sorbet mit Ganache 12,50 Euro <sup>(A,C,E)</sup>

