

Speisekarte

Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)

W. Stiner Stub 'n

Suppen & Salate

Leberknödelsuppe, Petersilie	8,9
Cremsuppe von Muskatkürbis	10
Kleiner gemischter Beilagensalat, Kirschtomate, Salatgurke, Croutons	4,9
Herbstliche Blattsalate, Kirschtomate, Salatgurke, Radieserl, Croutons	8,9
Feldsalat, Balsamico-Senf-Dressing, gebratene Kräutersaitlinge, Kirschtomate, Salatgurke	12,9

Vorspeisen kalt & warm

Bastkörbchen mit gebackenen und gedämpften Dim Sun, Sweet-Chilisauce Algensalat, Daikonrettich	14,9
Terrine von Flusskrebse Salat von roter Beete, gedämpfte Garnelen Dim Sun	16,9
Entenbrustterriner in Gelee gebackene Wachtelkeule, Cumberlandsauce, Frisee, Orangenfilets	16,9

Tagesempfehlung

Kassler-Rückensteak (vom heimischen Schwein) Sauerkraut, Schwenkkartoffeln, Grandjus	23,9
Edelwildgulasch In Preiselbeersauce, Apfelblaukraut, Semmelknödel	34,9

Chef Menü

Gebratene Jacobsmuschel & gebackener Green Curry Stick Salat von roter Beete ***	*22,9
Tranche vom Hirschkalbsrücken Wild-Kirschjus Kürbispüree, Kartoffelbaumkuchen ***	*40
Tarte von Karamel und Birne und Birnensorbet	*10
* Kennzeichnungen gelten als a la Carte Preise	
Menüpreis	69

Hauptgerichte

Loup de Mer gebratenes Filet, Blattspinat, Basmatireis, Safransauce	28,9
Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind Röstzwiebeln, kleiner Feldsalat, Kartoffelgratin, Kalbsjus	34,9
Karree vom Salzwiesenslamm Thymian-Honigjus, feine grüne Bohnen, Kartoffelbaumkuchen	36,9

Süßes & Käse

Affogato a la Caffè, Vanillerahmeis mit Espresso-Aufguss	6,9
Sorbet oder Rahmeis, Tagesangebot, Kugel 4,9/ mit Wodka aufgegossen	7,9
Tarte Tatin, Erdbeersauce, Granny Smith Apfel-Eis	11
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Salz-Karamelkern, warme Kirschen	12
Internationale Käseauswahl, Senf-Feigenchutney, Fruchtbrot	12