



## Vorspeisen

€

**Gegrillte Gambas auf orientalischen Cous- Cous  
mit Curry- Sesammayonnaise**

*Grilled gambas on oriental cous cous with curry mayonnaise*

15,50

**Tatar vom schottischen Räucherlachs  
mit kleinem Rösti, Salat und Kräuter- Crème- Fraîche**

*Tatar of smoked scotch salmon with salad, hash browns*

13,50

**Gebackenes Onsen-Ei mit Trüffelcreme,  
mariniertem Spargel und Wildkräutersalat**

*Poached egg with truffle cream,  
marinated asparagus and salad*

13,50

**Yellowfin-Thunfisch mit mariniertem Spargel,  
Koriander und Wasabi-Mayonnaise**

*Yellowfin-tuna with marinated asparagus,  
coriander and wasabi-mayonnaise*

14,50

## Suppen

**Stieger´s Fischsuppe mit Gamba, Edelfischen  
und Ajoli-Croutôn**

*Fish soup with king prawn and croutons*

11,50

**Essenz vom Kalb  
mit kleinem Ravioli, Gemüse und Pilzen**

*Veal Essenz with vegetable, mushrooms and ravioli*

8,00

**Spargelschaumsuppe  
mit Schinkencrostini**

*Asparagus soup with ham-crostini*

8,50



## Vegetarisch

€

**Safran-Orecchietti  
mit zweierlei Spargel, Tomate, Parmesan  
und mariniertem Rucola**

*Safran Orecchietti, two kinds of asparagus, tomato,  
parmesan cheese and marinated arugula*

**Vorspeise**

*Starter*

**13,50**

**Hauptgang**

*main course*

**18,50**

## Salate

**Große bunte Salatkomposition  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen**

*Salad with fried chicken breast*

**14,50**

**Große bunte Salatkomposition  
mit gebratenen Riesengarnelen**

*Salad with fried King Prawns*

**21,50**

## Für zwei Personen

**Châteaubriand vom Black - Angus Rinderfilet  
Krosse Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln  
Gemüse, Sauce Bearnaise**

*Beef for two:*

*Châteaubriand - fillet of beef- / fried potatoes/  
braised onions / vegetables & Bearnaise Sauce*

**pro Person**

**34,50**



## *Fischgerichte*

€

**Filet von der Dorade "Royal"  
mit Spargel-Risotto und geschmorter Paprika**

*doradenfilet "royal" with asparagus-risotto  
and paprika*

**24,50**

**Duett von der roten Wildgarnele und Seeteufelmedaillons  
in Safransauce, grünem Spargel und Trüffelpüree**

*Duet of the red wild shrimp and sea devil  
Safransauce, green asparagus, mashed truffles*

**32,50**

**Variation von Edelfischen mit Weißweinschaum,  
mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln**

*Variation of fish in white wine foam with mediterranean  
vegetables and rosemary potatoes*

**23,50**

**Matjes- Salat „Hausfrauen Art“ mit Apfel- Schmand,  
Gurke, Zwiebel und krossen Röstkartoffeln**

*Matjes hering "home-style-cooking" with apple-sour-cream  
cucumber and roast potatoes*

**15,00**

**10 gebratene Black- Tiger Riesengarnele mit  
Knoblauch, geröstetem Baguette, Ajoli und Zitrone**

*Ten pan-fried Black Tiger King Prawns with bread, Aioli & lemon*

**29,50**



## Fleischgerichte

€

**Rosa gebratenes Kalbskotelett mit Schalottenjus,  
Steakhouse Pommes und buntem Salat**

*Fried veal chop/ steakhouse fries/ shallot jus / salad*

28,50

**Ragout vom Hunsrücker Reh mit Preiselbeeren  
Rahmwirsing, Semmelknödel und Waldpilzen**

*Ragout of venison, with cabbage, chanterelles and bread dumplings*

21,50

**Geschmorte Rinderroulade mit Jus /  
Rahmwirsing, Kartoffelpüree**

*Braised beef roulade / jus / cabbage / mashed potatoes*

21,50

**Rump- oder Filetsteak vom Black-Angus Rind mit Kräuterbutter-  
Pfeffersauce, buntem Salat und Kartoffelkrapfen**

*Steak of Angus- Rind / pepper sauce / herb butter / salad*

Rumpsteak 250 g

27,50

Filetsteak 200 g

30,50

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
mit krossen Röstkartoffeln und Großmutter´s Kopfsalat**

*Viennese Schnitzel of veal / fried potatoes & lettuce*

22,80

**Frischer Stangenspargel vom Meyerhof**

**500 gr Spargel mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter**

**Begleitet von:**

- 2erlei Schinken, roh und gekocht 24,50
- Auf der Haut gebratenem Lachsfilet 28,50
- Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken 32,50
- Rumpsteak vom Black- Angus- Rind 34,50

*Liebe Gäste,  
wir sind gesetzlich dazu verpflichtet gewisse Inhaltsstoffe  
zu kennzeichnen. Gerne reichen wir Ihnen bei Bedarf eine separate Auflistung.*