

RESTAURANT
STÜFFEL

Vorweg

Pastinake | Marone | Portwein | Schokolade | Zwetschge 14€

Ziegenkäse Crème Brûlée | Quitte | Ingwer | Zimt 18€

Blutwurstpraline | Kartoffel | Apfel | Röstzwiebel 18€

Gebeizter Saibling | Apfel | Lauch | Miso 16€

Tatar vom Husumer Weiderind | Kürbis | Senf | Eigelb

Klein 19€ groß mit Pommes 34€

„Best of everything“ in die Mitte zum Teilen ab 4 Personen, p.P. 19,50€

Suppe

Kürbissuppe | Ingwer | Sesam 15€

RESTAURANT
STÜFFEL

Hauptgang

Geschmorter Kürbis | Sanddorn | Zimt | Flower Sprouts 29€

Geschmorte Ochsenbacke | Sellerie | Portwein | Zwiebel |
Erdnuss | Bacon 35€

Gebratener Kabeljau | Blumenkohlpüree |
Wilder Blumenkohl | Safran Beurre Blanc 38€

Kalbscurrywurst | Parmesan Pommes | Trüffel 24€

Stüffels Ganze Winterente für 2 Personen

Rotkohl | Knödel | Jus 48€ pP

RESTAURANT
STÜFFEL

Danach

Bratapfel Tarte | Marzipan | gebrannte Mandel 15€

Kaiserschmarrn | Mandel | Rosinen | Kirsche | Vanille 16€

Nougat | Birne | Haselnuss 15€

Comté Reserve vom Maître Affineur Anthony | Alsace

Schalotten-Pflaumen-Confit | Apfel-Nuss-Brot

klein 18€ groß 27€

RESTAURANT
STÜFFEL

STÜFFEL Klassiker

Gebackene Austernpilze | Teriyaki | Chili | Koriander | Ingwer | Reis 29€

Rinderfilet | Wirsing | Café de Paris Butter | Dippers 45€

Wiener Kalbsschnitzel | Bratkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeere 35€

Ravioli aus sonnengereiften Tomaten | Confierte Tomaten

Parmesanschaum | Pinienkerne

klein 22€ groß 39€

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschultem Fachpersonal.