

RESTAURANT
STÜFFEL

Vorweg

Involtini aus Knurrhahn & Rotbarsch | Lauch | Kartoffel |
Beurre Blanc 17€

Rosa gegarter Tafelspitz | Meerrettich | Wurzelgemüse |
Kräutercreme 18€

„Halve-Hahn“: Roggenmischbrot | Bergkäse | Zwiebel | Radies 16€

Scrambled Egg | Spinat | Trüffel | Hollandaise | Pumpernickel 15€

Suppe

Pastinake | Sellerie | Backobst | Crêtons 13€

RESTAURANT
STÜFFEL

Hauptgang

Bergkäse-Kartoffel-Ravioli | Creme Fraiche | Kaviar | Beurre Blanc

klein (Vorspeise) 16€ groß 36€

Gebackene Wildschweinpraline | Aligot | Apfel | Zwiebel |

Sauce Riche 38€

Gebratener Skrei | Erbsenrisotto | Tomate | Krustentier Espuma 36€

Getrübete Tagliatelle | Parmesan | Schwarzer Trüffel 28€ p.P.

RESTAURANT
STÜFFEL

Danach

Kastanien Parfait | Kirsche | Frischkäse | Vanille 16€

Schokoladen Brownie | Salzkaramell | Vanille 15€

Crème Brûlée | Aprikose | Vanille 15€

Comté Reserve | Schalotten-Pflaumen-Confit | Apfel-Nuss-Brot
klein 14€ groß 22€

RESTAURANT
STÜFFEL

STÜFFEL Klassiker

Tatar vom Husumer Weiderind | Aubergine | Miso | Rettich | Eigelb

klein 19€ groß mit Pommes 34€

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

Filet vom Husumer Weiderind | Wirsingomelette | Pommes Macaire |

Trüffeljus 44€

Wiener Kalbsschnitzel | Bratkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeere 35€

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