

RESTAURANT
STÜFFEL

Vorweg

Gebackene Garnele | Mango | Papaya | Avocado | Curry 17€

Kalbszunge | Zitronenmayo | gepickelte Radieschen | Sülze 18€

Hausgemachte Brioche | Aprikose | Trüffel | Brie 16€

Portweinschalotte | Sellerie | Buchweizen | Petersilie 15€

Suppe

Pilz Consommé | Lauchknödel & Sud 13€

RESTAURANT
STÜFFEL

Hauptgang

Bergkäse-Kartoffel-Ravioli | Creme Fraiche | Kaviar | Beurre Blanc
klein (Vorspeise) 16€ groß 36€

Geschmorte Kalbsschulter | Semmelknödel | Bärlauch |
Cranberry | Jus 38€

Gebratener Zander | Aligot | Schmorgurke | Senf | Salzzitrone 36€

Getrüffelte Tagliatelle | Parmesan | Schwarzer Trüffel 28€

Frischer deutscher Stangenspargel

Junge Kartoffel | Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 32€

mit Kalbsschnitzel 47€

mit gebratenem Zander 45€

RESTAURANT
STÜFFEL

Danach

Erdbeeren Parfait | Weiße Schokolade | Joghurteis 16€

Rhabarbercrumble | Vanilleeis 15€

Gewürz Creme Brûlée | Schwarzer Tee | Johannisbeere 15€

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

RESTAURANT
STÜFFEL

STÜFFEL Klassiker

Tatar vom Husumer Weiderind | Zwiebelmarmelade | Burrata |
Foccachia | gebeiztes Eigelb

klein 19€ groß mit Pommes 34€

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

Rosa gegarte Lammhüfte | Kartoffelpraline | Caponata |
Bärlauch-Gremolata | Pinienkerne 39€

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.