

RESTAURANT  
STÜFFEL

**Vorweg**

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

Kalbszunge | Zitronenmayo | gepickelte Radieschen | Sülze 18€

Hausgemachtes Roggenbrot | Aprikose | Trüffel | Brie 16€

Portweinschalotte | Sellerie | Buchweizen | Petersilie 13€

**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 Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 32€  
mit Kalbsschnitzel 47€  
mit gebratenem Zander 45€

RESTAURANT  
STÜFFEL

**Danach**

Stüffels Magnum | Ananas | Weiße Schokolade | Kokos | Mandel 16€

Rhabarber Crumble | 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.