

RESTAURANT
STÜFFEL

Vorweg

Geflämmtter Hamachi | Ponzu | Grüne Erdbeere | Kokos | Limette 18€

Kalbszunge | Zitronenmayo | gepickelte Radieschen | Sülze 18€

Geschmorte Lauchterrinen | Soja | Braune Butter | Blutorange 16€

Portweinschalotte | Sellerie | Buchweizen | Petersilie 13€

Suppe

Pilz Consommé | Lauchknödel & Sud 13€

RESTAURANT
STÜFFEL

Hauptgang

Ravioli mit Kalbsragout | Tomatensugo | Safranschaum
klein (Vorspeise) 14€ groß 28€

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

Auf der Haut gebratener Lachs | Sesamspinat | Süßkartoffel | Kirsche |
Soja | Chilli | Erdnuss 38€

Getrübete Tagliatelle | Parmesan | Schwarzer Trüffel 28€

Frischer deutscher Stangenspargel
Junge Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 32€
mit Kalbsschnitzel 47€
mit gebratenem Lachs 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 |

Focachia | 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.