RESTAURANT

STÜFFEL

Vorweg

Geflämmter Hamachi | Ponzu | Sanddorn | Kokos | Limette 18€

Vitello Tonnato von gebackener Kalbspraline | Thunfisch | Kapern | Limette 19€

Gebackene Aubergine | Tomatenmarmelade | Parmesancreme | Rauchmandel 16€

Süßkartoffel | Gedämpfter Wan Tan | Ingwer | Frühlauch | Crispy Chili 15€

Suppe

Kürbiscremesuppe | Gebackener Mais | Kerne | Öl 14€

RESTAURANT

STÜFFEL

Hauptgang

Dattel Rosmarin Ravioli | Walnuss-Tomaten Pesto | Pinienkerne

klein (Vorspeise) 16€ groß 34€

Zweierlei vom Duroc | Ragout von der Backe | Bauch | Sellerie | Apfel | Walnuss | Pflaume 35€

Miso gebeizter Kabeljau | Aligot | Wilder Blumenkohl | Gepickelte Weintrauben | Chili | Zwiebel | Sesam 39€

Getrüffelte Tagliatelle | Parmesan | Schwarzer Trüffel 28€

RESTAURANT

STÜFFEL

Danach

Schokolade Gateau| Orange | Haselnuss | Zimt 16€

Apfel Crumble | Sauerrahmeis 15€

Zimt Creme Brûlée | Zwetschge | Vanille 15€

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

RESTAURANT

STÜFFEL

Klassiker

Tatar vom Husumer Weiderind | Konfierte Kirschtomaten | Parmesan | Haselnuss | Eigelb

klein 19€ groß mit Pommes 34€

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

Filet vom Husumer Weiderind | Romanescopüree | Wirsing | Quitte | Aprikose | Walnuss 42€

Wiener Kalbsschnitzel | Bratkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeere 35€

Stüffels „Ganze Winterente“ für 2 Personen

Rotkohl | Klöße | Jus 48€ p.P.

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