RESTAURANT

STÜFFEL

Vorweg

Frische Austern aus der Normandie | Chesterbrot Stk. 5€

Geflämmter Hamachi | Ponzu | Radieschen | Kalamansi | Kokos | Limette 18€

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

Bergkäseknödel | Kürbis | Porree | Apfel | Flower Sprouts 14€

Gebackener Sellerie | Birne | Rauchmandel | Liebstöckel 16€

Suppe

Kürbiscremesuppe | Gebackener Mais | Kerne | Öl 14€

RESTAURANT

STÜFFEL

Hauptgang

Dattel Rosmarin Ravioli | Walnuss-Tomaten Pesto | Pinienkerne

klein (Vorspeise) 16€ groß 34€

Glasierte Kalbsbacke | Pastinake | Cranberries | Speck | Mole 35€

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

Rotweinrisotto | Feige | Haselnuss | Blauschimmel | Schnittlauch 32€

RESTAURANT

STÜFFEL

Danach

Schokolade Gateau| Orange | Haselnuss | Zimt 16€

Zwetschgen Crumble | Sauerrahmeis 15€

Zimt Creme Brûlée | Pumkin Spice | Birnensorbet 15€

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

RESTAURANT

STÜFFEL

Klassiker

Tatar vom Husumer Weiderind | gepickelte Karotten | Rettich | Zwetschge | Ingwer | Pumpernickelchips

klein 19€ groß mit Pommes 34€

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

Filet vom Husumer Weiderind | Romanescopüree | Wirsing | Quitte | Aprikose | Walnuss 49€

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.