



# STEUERMANN

## HOTEL | RESTAURANT | CATERING

---

---

### **HERZLICH WILLKOMMEN,**

bei Birgit & Jeremy Cole im Hotel-Restaurant Steuermann, einem Familienbetrieb seit 1959 in 3. Generation.

Wie freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen und für die nächsten Stunden kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Bei der Auswahl der Produkte legen wir beide und unser Küchenchef Christian Mohr sehr großen Wert auf die Verarbeitung regionaler und saisonaler Produkte, und gewährleisten somit eine hohe Qualität, die fachgerecht zubereitet und serviert wird.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten dürfen Sie gerne unsere Mitarbeiter im Restaurantservice direkt ansprechen. Wir beraten Sie gerne persönlich oder reichen Ihnen unsere separate Allergikerkarte.

Nun wünschen wir Ihnen guten Appetit und viel Freude und Genuss in unserem Restaurant.

Herzlichst,

Birgit, Jeremy und die Steuermann Crew



# STARTERS

---

---

**FELDFRISCHE BLATTSALATE V+** 8,80 €  
mir Hausvinaigrette

mit Speck und Kracherle 12,80 €

**CARPACCIO VOM RIND** 17,80 €  
mit Grana Padano Parmesan und Rucola

**ROSE VOM HAUSGEBEIZTEN GRAVEDLACHS** 18,80 € / 26,80 €  
auf Kartoffelrösti mit Kapern, Senfdillsöße, Salatbouquet

# SOUPS

---

---

**TOMATENESSENZ V** 9,80 €  
mit Basilikum-Ricotta-Nockerl

**STEUERMANN'S BOUILLABAISSE** 13,80 € / 21,80 €  
Fischsuppe Marseiller Art auf Hummerbasis  
mit Safran, Jakobsmuschel und Gambas an Aioli

V = vegetarisch

V+ = vegan

- ❖ Vorab servieren wir Ihnen unser uriges Hausbrot aus dem Holzofen und Aufstrich. Sollte es Ihnen so gut geschmeckt haben, dass Sie unser leckeres Hausbrot nachbestellen möchten, würden wir Ihnen 2,00 € pro Person Nachservice berechnen.
- ❖ Pro Umbestellung erlauben wir uns Ihnen 1,50 € für den erforderlichen Mehraufwand zu berechnen.



# MAINS

---

---

**GEBACKENES ZANDERFILET  
ALT DAXLANDER ART** **26,80 €**

mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Salatbouquet und hausgemachter Sauce Remoulade

**MAISPOULARDE** **22,80 €**

auf Zitronenrisotto und Petersiliensauce

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB** **29,80 €**

mit Gurkensalat, Bratkartoffeln und Preiselbeeren

**RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN GRAIN FED BEEF**

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckbohnen 200 g Rohgewicht **33,80 €**

300 g Rohgewicht **39,80 €**

**RINDERFILET** **37,80 €**

mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin, Pfeffersoße

**STEINPILZRAVIOLI V** **24,80 €**

in Rahm mit Waldpilzen

**Gerne servieren wir zu unseren Hauptgerichten:**

**Kleiner Beilagensalat** **5,80 €**

**Bratensauce** **2,80 €**

V = vegetarisch

V+ = vegan

- ❖ Pro Umbestellung erlauben wir uns Ihnen 1,50 € für den erforderlichen Mehraufwand zu berechnen.
- ❖ \*Alle Hauptgerichte (ausgenommen Rumpsteak) erhalten Sie auch als kleine Portion. 2,00 € werden dafür vom Preis abgezogen.



# FRISCHER SPARGEL

Frische, Qualität und Geschmack spielen für uns eine sehr große Rolle.

Aus diesem Grund beziehen wir unseren Spargel direkt vom Erzeuger.

## SOUPS & STARTERS

<b>SPARGELCREMESUPPE</b> mit Spargelstückchen und Croutons	8,80 €
<b>HAUSGEMACHTE SPARGELTERRINE</b> mit Tomatenvinaigrette und Wildkräutern	15,80 €
<b>DAXLANDER SPARGEL-DREIERLEI</b> Terrine, Süppchen und Salat	16,80 €
<b>GEBRATENER BUNTER SPARGEL</b> mit Sesam & Sojasprossen und Black Tiger Gambas	22,80 €

## ZWISCHENGANG

<b>SPARGELRISOTTO</b> mit pochiertem Ei	23,80 €
--	---------

## MAINS

<b>FRISCHER SPARGEL</b> Rohgewicht 300g mit Kartoffeln oder Kräuter-Crêpes und hausgemachter Sauce Hollandaise	24,80 €
---	---------

Bitte wählen Sie dazu:

<b>GEMISCHTE SCHINKENPLATTE</b>	9,80 €
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b> 100 g Rohgewicht	16,80 €
<b>GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET</b>	16,80 €
<b>FILET VOM ARGENTISCHEN BLACK ANGUS RIND</b> 150 g Rohgewicht	26,80 €

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

**WEINGUT GIES-DÜPPEL, BIRKWEILER, SÜDLICHE WEINSTRASSE**

WEISSER BURGUNDER • CALCIT • TROCKEN • GUTSWEIN

0,1l 4,80 €

0,75l 30,80 €

SILVANER • STEINSPRUNG • TROCKEN • 2024

0,1L 5,80 €

0,75L 38,80 €

