



# 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.



### **Steuermann's Newsletter**

Um stets up-to-date zu bleiben mit allem was wir so tun und veranstalten, registrieren Sie sich für unseren Newsletter auf unserer Webseite unter <https://www.hotel-steuermann.de/newsletter> oder über diesen QR Code.

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

Herzlichst

Birgit, Jeremy und die Steuermann Crew



# FRISCHER SPARGEL

Frische, Qualität und Geschmack spielen für uns eine sehr große Rolle.  
Aus diesem Grund beziehen wir unseren Spargel direkt vom Erzeuger.

## VORSPEISEN

<b>LAUWARMER SPARGELSALAT</b> mit feinem Balsamico-Dressing	<b>16,80 €</b>
add Carpaccio vom Rind	<b>22,80 €</b>
add marinierte Lachsforelle	<b>26,80 €</b>
add drei Black Tiger Garnelen	<b>28,80 €</b>
<b>GEBRATENER BUNTER SPARGEL</b> mit Sesam & Sojasprossen und zwei Black Tiger Gambas	<b>22,80 €</b>
<b>SPARGELCREMESUPPE</b> mit Spargelstückchen und Croutons	<b>10,80 €</b>

## HAUPTGÄNGE

<b>FRISCHER SPARGEL</b> Rohgewicht 300g mit Kartoffeln oder Kräuter-Crêpes und hausgemachter Sauce Hollandaise	<b>24,80 €</b>
<u>Bitte wählen Sie dazu:</u>	
<b>GEMISCHTE SCHINKENPLATTE</b>	<b>9,80 €</b>
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b> 100 g Rohgewicht	<b>16,80 €</b>
<b>GEGRILLTES LACHSSTEAK</b>	<b>16,80 €</b>
<b>FILET VOM NAMIBISCHES FREILAND RINDERFILET</b> 140 g Rohgewicht	<b>26,80 €</b>

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

WEISSER BURGUNDER • CALCIT • TROCKEN • GUTSWEIN  
WEINGUT GIES-DÜPPEL, BIRKWEILER, SÜDLICHE WEINSTRASSE

0,2l 9,80 €  
0,75l 30,80 €



# STARTERS & SOUPS

---

---

## FELDFRISCHE BLATTSALATE **V+**

8,80 €

mit feiner Vinaigrette nach Art des Hauses

## VITELLO TONNATO

17,80 €

Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße, Kapern und Salat

## DIALOG VON JAKOBSMUSCHELN & BLACKTIGER GARNELEN

22,80 €

auf hausgemachtem Krautsalat mit Meerrettichvinaigrette

## STEUERMANN'S BOUILLABAISSE

13,80 € / 21,80 €

Fischsuppe Marseiller Art auf Hummerbasis

als Hauptgang

mit Gambas & Muschen, dazu Ciabatta mit Aioli

## TAFELSPITZBRÜHE

9,80 €

mit Flädle, Gemüse und Markklößchen

Tasse 7,80 €

**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

---

---

**DORADENFILET** 28,80 €  
auf provenzalischem Gemüsereis mit Kräuterschaum Schnupper 26,80 €

**GEGRILLTES FILET VON DER LACHSFORELLE** 30,80 €  
auf Spargelragout mit Bärlauchpasta Schnupper 28,80 €

**GEBACKENES ZANDERFILET** 28,80 €  
**ALT DAXLANDER ART** Schnupper 26,80 €  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Salatbouquet und Sauce Remoulade

**CONFIT DE CANARD** 26,80 €  
Confierte Entenkeule mit Vichykarotten und Maccaire-Kartoffeln  
an Cassissoße

**„WIENER SCHNITZEL KLASSISCH“ VOM KALB** 31,80 €  
mit Gurkensalat, Bratkartoffeln und Preiselbeeren Schnupper 29,80 €

**NAMIBISCHES FREILAND RINDERFILET** 180 g Rohgewicht 34,80 €  
an Pfefferrahmsoße mit Grilltomate und Kartoffelgratin  
Ladysteak 140 g Rohgewicht 30,80 €

**SÜSSKARTOFFELCURRY V+** 26,80 €  
mit Spinat und Basmatireis

## GERNE SERVIEREN WIR ZU UNSEREN HAUPTGERICHTEN:

**Bratensauce** 3,80 €

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.

