



# 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

**LAUWARMER SPARGELSALAT** 16,80 €  
mit feinem Balsamico-Dressing

add Carpaccio vom Rind 22,80 €

add marinierte Lachsforelle 26,80 €

add drei Black Tiger Garnelen 28,80 €

**GEBRATENER BUNTER SPARGEL** 22,80 €  
mit Sesam & Sojasprossen und zwei Black Tiger Gambas

**SPARGELCREMESUPPE** 10,80 €  
mit Spargelstückchen und Croutons

## HAUPTGÄNGE

**FRISCHER SPARGEL** Rohgewicht 300g 24,80 €  
mit Kartoffeln oder Kräuter-Crêpes und hausgemachter Sauce Hollandaise

Bitte wählen Sie dazu:

**GEMISCHTE SCHINKENPLATTE** 9,80 €

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB** 100 g Rohgewicht 16,80 €

**GEGRILLTES LACHSSTEAK** 16,80 €

**FILET VOM NAMIBISCHES FREILAND RINDERFILET** 26,80 €  
140 g Rohgewicht

## 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

---

---

**MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“** 21,80 €  
an Äpfeln, Zwiebeln in Sauerrahm mit Bratkartoffeln Schnupper 19,80 €

**GEGRILLTES FILET VON DER EISMEER-FORELLE** 30,80 €  
auf Spargelragout mit Frühlingskräuterpasta Schnupper 28,80 €

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

**ZWEIERLEI VOM HIRSCH AUS HEIMISCHER JAGD** 33,80 €  
Hirschmedaillons & Hirschragout Schnupper 31,80 €  
mit hausgemachten Spätzle, Vichykarotten und Aprikosensoße

**„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 Ladysteak 140 g Rohgewicht 30,80 €  
mit Grilltomate und Kartoffelgratin

**MEZZELUNE -Vegetarisch-**  
GEFÜLLT MIT RICOTTA UND WALDPILZEN 26,80 €  
mondförmige Ravioli mit Pfifferlingen á la Crème

## 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.



# KÜCHENCHEF

---

---

## EMPFEHLUNG

### GANZE MAISCHOLLE

### FINKENWERDER ART

Speck • Petersilienbutter • Bratkartoffeln

**27,80 €**

### BÜSUMER ART

Eismeerkrabben • Sauce Hollandaise  
Petersilienkartoffeln

**29,80 €**

...gerne auch filetiert + 6,00 €

