STEUERMANN
HOTEL | RESTAURANT | CATERING

HERZLICH WILLKOMMEN,

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

Wir 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

STARTERS & SOUPS

FELDSALAT mit feinem Kartoffeldressing(V+) **8,80 €**

SALAT-TOPPINGS:

mit Speck und Kracherle **12,80 €**

mit Kürbis süß-sauer (V+) **12,80 €**

mit drei gegrillten Black Tiger Garnelen **18,80 €**

mit geräucherter Entenbrust **17,80 €**

RINDER-CARPACCIO **17,80 €**
mit Grana Padano und Wildkräutersalat

HAUSGEBEIZTER LACHS **15,80 €**
auf Kartoffelrösti mit Dill-Senfsoße und Wildkräutern in Hausdressing

LAUWARMER ZIEGENKÄSE (V) **14,80 €**
mit Honig aus eigener Imkerei, Kräutern und Cassisfeige

HAUSGEMACHTE WAN-TANS **18,80 €**
Gefüllt mit mariniertem Zander auf gebratenem Pak Choi
mit Sesamvinaigrette

STEUERMANN'S BOUILLABAISSE **13,80 €**
als Hauptgang **21,80 €**
Fischsuppe Marseiller Art auf Hummerbasis
mit Gambas & Muscheln, dazu Ciabatta mit Aioli

HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE **9,80 €**
mit Kokosmilch verfeinert Tasse **7,80 €**
auf Wunsch mit Gamba + **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.

MAINS

SCHOLLENFILET **28,80 €**
in Ingwerbutter gebraten mit wildem Brokkoli & Currykartoffeln

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

LACHSFORELLE AUF DER HAUT GEBRATEN **29,80 €**
Als kleinere Portion **27,80 €**
auf Kürbisrisotto mit Petersiliensoße

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

NAMIBISCHES FREILAND-RINDERFILET 200 g Rohgewicht **39,80 €**
Lady-Portion 140 g Rohgewicht **34,80 €**
mit getrüffelten Pappardelle und Pastinakengemüse

MEDAILLONS VOM HIRSCH **36,80 €**
Als kleinere Portion **34,80 €**
aus heimischer Jagd mit Rotkraut, Spätzle und Preiselbeerbirne

STEINPILZRAVIOLI (V) **26,80 €**
in Rahmsoße mit Steinpilzen & Gemüse

KONFIERTE ENTENKEULE **29,80 €**
auf Rotkraut mit Semmelknödeln

Veganes Gericht gerne auf Wunsch.

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.

STEUERMANN'S

REGIONALES & DEFTIGES

HERBST 2026

BEILAGENSALAT	**4,50 €**
TAGESSUPPE	**6,50 €**
PAPPARDELLE MIT WILDBOLOGNESE und Grana Padano	**19,80 €**
KÜRBISLASAGNE (V) mit roten Zwiebeln & Bergkäse	**20,80 €**
CORDON BLEU gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites	**22,80 €**
GÄNSEBRATWURST mit Kartoffelpüree & Apfelchutney	**24,80 €**
RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD mit Preiselbeersauce, dazu hausgemachte Spätzle oder Semmelknödel	**24,80 €**
WILDHASENRÜCKEN mit Rosenkohl & Schupfnudeln an Specksoße	**32,80 €**
VANILLEEIS mit warmen Rumtopffrüchten	**5,80 €**

❖ Pro Umbestellung erlauben wir uns, Ihnen 1,50 € für den erforderlichen Mehraufwand zu berechnen.

❖ Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

STRESSED MEANS DESSERTS

SEELENSTREICHLER UND ANDERE LECKEREIEN

DREIERLEI DESSERT AUS DER HAUSPATISSERIE **12,80 €**
eisig – cremig – fruchtig

MOUSSE AU CHOCOLAT **12,80 €**
mit Zwetschgenröster

KAISERSCHMARRN **13,80 €**
hausgemacht, mit Rumrosinen & Vanilleeis (evtl. Wartezeit)

NUR ETWAS KLEINES GEFÄLLIG?

MINI CRÈME BRÛLÉE **8,80 €**
von der Madagaskar-Vanille, mit einem Espresso

MINI MOUSSE AU CHOCOLAT **8,80 €**
mit einem Espresso

ESPRESSO AFFOGATO **7,80 €**
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

EINE KUGEL EISCREME NACH WAHL **4,80 €**
Vanille | Schokolade | Amarena-Kirsch | Haselnuss | Walnuss | Pistazie

EINE KUGEL SORBET NACH WAHL **4,80 €**
Cassis | Zitrone | Grüner Apfel | Himbeere | Birne | Kirsche

SCHLAGSAHNE **2,00 €**



Martinsgans

ab 11.11.2026

Klassische Gänsekeule

mit Apfelrotkraut, geschmelzten Kartoffelknödeln,
glasierten Maronen und Bratenjus

44,80 €

Gänsebratwurst

mit Kartoffelpüree & Apfelchutney

24,80 €

Weinempfehlung

Weingut Gies-Düppel - Birkweiler bei Landau

Gans Weiss -Chardonnay-

Gans Rot - Cuvée
-Syrah, Cabernet und Merlot-

0,2l Karaffe 9,80 € / 0,75 l Flasche 36,80 €

Ganze Gans

- auf Vorbestellung -

mit Apfelrotkraut, geschmelzten Kartoffelknödeln,
glasierten Maronen und Bratenjus

€ 285 - für fünf Personen

GOOSE TO GO - Genuss für Zuhause

€ 270 - für fünf Personen



