

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



STARTERS & SOUPS

FELDFRISCHER BLATTSALAT mit feiner Vinaigrette (V+) 8,80 €

SALAT TOPPINGS:

mit drei gegrillten Black Tiger Garnelen 18,80 €

mit gebratenen Putenstreifen in feiner Curry-Note 18,80 €

mit pfannengeschwenkten, frischen Pfifferlingen (V+) 16,80 €

STEUERMANN'S CAPRESE (V) 15,80 €

Feine Burrata mit cremigem Kern auf sonnengereiftem Tomatencarpaccio

RINDER-CARPACCIO 17,80 €

mit Grana Padano und Wildkräutersalat

LACHS-CARPACCIO 18,80 €

mit Zitrus-Vinaigrette und Radicchio

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN 22,80 €

auf asiatisch marinierter Wassermelone

STEUERMANN'S BOUILLABAISSSE 13,80 €

als Hauptgang 21,80 €

Fischsuppe Marseiller Art auf Hummerbasis

mit Gambas & Muschen, dazu Ciabatta mit Aioli

CREMIGE PFIFFERLINGRAHMSUPPE 10,80 €

mit Kräutern verfeinert Tasse 8,80 €

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 €
Als kleinere Portion 19,80 €

an Äpfeln, Zwiebeln in Sauerrahm mit Bratkartoffeln

GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET 26,80 €
Als kleinere Portion 24,80 €

auf jungem Blattspinat mit krossen Kartoffelwürfeln

GEBACKENES ZANDERFILET 28,80 €
ALT DAXLANDER ART Als kleinere Portion 26,80 €

mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Salatbouquet und Sauce Remoulade

ZARTES SCHWEINERÜCKENSTEAK 28,80 €
an frischen Pfifferlingen in Rahmsoße, serviert mit geschmälzten Spätzle

„WIENER SCHNITZEL KLASSISCH“ VOM KALB 31,80 €
Als kleinere Portion 29,80 €

mit Gurkensalat, Bratkartoffeln und Preiselbeeren

NAMIBISCHES FREILAND RINDERFILET 180 g Rohgewicht 34,80 €
Ladysteak 140 g Rohgewicht 32,80 €

an Pfefferrahmsoße mit Grilltomate und Kartoffelgratin

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDELN V 26,80 €
an waldfrischen Pfifferlingen á la Crème

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

EIN KLEINER SALAT ODER EINE TAGESSUPPE	3,50 €
MAULTASCHEN-PFANNE mit Rührei und Wildkräutersalat	17,80 €
SPAGHETTI CARBONARA	18,80 €
SPINATLASAGNE mit Spinat und Mozzarella gefüllt, Tomatensauce	19,80 €
CORDON BLEU gefüllt mit Serrano Schinken und Räucherkäse dazu Pommes Frites	22,80 €
RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD mit Preiselbeersauce, dazu hausgemachte Spätzle oder Semmelknödel	24,80 €
SCHWARZWALDBERCHER Schokoladeneis mit Kirschenkompott und Schlagsahne	4,80 €

- ❖ 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 HAUS PATISSERIE** 12,80 €
eisig – cremig – fruchtig

MOUSSE AU CHOCOLAT 12,80 €
mit Mango-Chili-Ragout

PFIRSICH MELBA 10,80 €
mit Vanilleeis & Himbeersoße

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 4,80 €
NACH WAHL
Vanille | Schokolade |
Amarena-Kirsch
Haselnuss | Walnuss | Pistazie

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

SCHLAGSAHNE 2,00 €

