



# 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

---

---

## FELDSALAT

mit Kürbis süß-sauer **V+**

11,80 €

mit Speck und Kracherle

12,80 €

## VITELLO TONNATO

17,80 €

dünne Kalbsfleischscheiben mit einer Thunfischcreme und Kapern

## ROSE VOM HAUSGEBEIZTEN APEROLLACHS

18,80 € / 26,80 €

auf Kartoffelrösti mit Kapern, Senfdillsöße, Salatbouquet

# SOUPS

---

---

## TAFELSPITZBRÜHE

9,80 €

mit Flädle und Gemüseeinlage

## HOKKAIDO KÜRBIS-INGWER-SUPPE **V+**

9,80 €

mit Kokosmilch

**optional mit einer gegrillten Gamba**

11,80 €

## STUERMANN'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

---

---

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

**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 €**

**STEINPILZRAVIOLI V** 24,80 €  
in Rahm mit Waldpilzen

**Gerne servieren wir zu unseren Hauptgerichten:**

**Kleiner Beilagensalat** 4,80 €  
**Bratensauce** 2,80 €

V = vegetarisch

V+ = vegan

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



# Let there be "Chris"

---

---

## STARTERS

**GEBRATENES CARPACCIO VOM SAUMAGEN** 16,80 €  
auf hausgemachtem Krautsalat mit Kümmelvinaigrette

## MAINS

**LACHSSTEAK** 27,80 €  
mit Rahmspinat, Kartoffelstampf und Hummersoße

**HIRSCHRÜCKEN & HIRSCHRAGOUT** 28,80 €  
mit Rotkraut und Kartoffelknödel

**RINDERFILET** 37,80 €  
mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin, Pfeffersoße

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

