

# HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT STEINERNES SCHWEINCHEN

## Fine Dining & Regionalität

Als Gast genießen Sie bei uns Regionale Produkte  
neu in Szene gesetzt.

Ein besonderes Augenmerk legen wir dabei auf die  
enge Zusammenarbeit mit Lieferanten aus der Region.

Unser Fleisch stammt ausschließlich  
von ausgewählten Höfen im Umland,  
unser Wild aus heimischen Wäldern.

Der Fisch aus Wildfang und auch  
unsere anderen Zutaten wie Käse,  
Obst- und Gemüsesorten sowie Kartoffeln  
werden in Familienbetrieben angebaut.

Zu allen Lieferanten pflegen wir einen engen Kontakt,  
so dass wir uns persönlich von der Frische und Qualität  
unserer Zutaten überzeugen können.

Doch unser Küchenchef bringt nicht nur die Region auf den Teller,  
sondern verbindet dies mit der Moderne,  
so werden traditionelle Elemente neu interpretiert.

Genießen Sie unsere innovative Küche  
und lassen Sie Ihren Gaumen  
richtig verwöhnen!

# WELCOME TO THE RESTAURANT STEINERNES SCHWEINCHEN

## Fine Dining & regionality

Enjoy our regional and traditional dishes  
newly staged with a modern twist.

In particular we pay attention to working  
closely with local suppliers.

Our meat comes from farms closeby  
without any exception, our venison from local forests.

The fish we serve was caught in the wild.

Also our cheese, fruit and vegetable are cultivated and  
produced by family farms nearby. We are close to all of our  
suppliers to assure ourselves personally of the freshness  
and quality of our used ingredients.

Our headchef and team do not only cook traditionally,  
they combine local delicacies with modern influences and  
create traditional dishes newly interpreted.

Enjoy our innovative cuisine  
and let us pamper your taste buds!



## Tasting-Menü

Geflämmter Saibling  
Feta/Olive/Bärlauch/Fava

**Flamed char**  
**Feta/olive/wild garlic/fava bean**

Zucchinischaumsuppe  
Zucchiniblüte/Ahle Wurst/Zitrone

**Zucchini soup**  
**Zucchini blossom/"Ahle Wurst" regional salami Speciality/lemon**

Lammkarree  
Tomate/Okra/Mais/Kreuzkümmeljus

**Rack of lamb**  
**Tomato/okra/corn/cumin**

Erdbeere  
Honig/Joghurt/Schoko-Minze

**strawberry**  
**Honey/yogurt/chocolate mint**

65

Tasting Menü inkl. 3 ausgesuchte Weine je 0,1 l  
**Tasting menu incl. 3 selected wines for each 0.1 l**  
80

## Vegetarisches-Menü

Falafel  
Olive/Gurke/Paprika/Ziegenkäse

**Falafel**  
**Olive/cucumber/pepper/goat cheese**

Gemüseessenz  
Sommerfrische/Basilikum/Crissini

**Vegetable essence**  
**Summer fresh-cheese/basil/crissini**

Riesentortellini  
Zucchiniblüte/Brokkoli/Kresse/Trüffelkartoffel

**Big tortellini**  
**Courgette bloom/broccoli/cress/truffle potatoes**

Pfirsich & Himbeere  
Weiße Schokolade/Kapuzinerkresse/Krokant

**Peach & raspberry**  
**White chocolate/nasturtium/krokant**

50

Tasting Menü inkl. 3 ausgesuchte Weine je 0,1 l  
**Tasting menu incl. 3 selected wines for each 0.1 l**  
65

## Fine dining

Scheiben von der Lachsforelle  
Gurke/Wasabi/Dill/Agave  
**Slices of the salmon trout**  
Cucumber/wasabi/dill/agave  
**16**

Gazpacho von der roten Paprika  
Curry/Garnele/Pfefferschaum  
**Gazpacho of red peppers**  
Curry/shrimp/pepper foam  
**12**

Schweinebauch  
Radieschen/Grünkern/Brokkoli  
**Pork belly**  
Radish/green core/broccoli  
**16**

Onsenei  
Grüne Sauce/Kartoffel/Senf  
**Onsen egg**  
Green sauce / potato / mustard  
Zwischengericht/**Second course 11**  
Hauptgang/**Main course 22**

Saiblingsröllchen  
Paprika/Polenta/Haselnuss/Schafgarbe/Krustentierschaum  
**Char rolls**  
Peppers/polenta/hazelnut/yarrow/crustacean foam  
Zwischengericht/**Second course 18**  
Hauptgang/**Main course 29**

Rinderbavette  
Lila Kartoffel/Kasseler Strünkchen/Karotte/Jus  
**Beef bavette**  
Purple potato/lettuce/carrot/jus  
**29**

Käsevariation vom Oberellenbacher Biohof  
Trauben/Früchtesenf/Brioche  
**Cheese variation from the Oberellenbach organic farm**  
Grape/fruit mustard/brioches  
**13**

Omas Frankfurter Kranz  
„Alt & Neu“  
**Grandma's Frankfurt wreath**  
"Old & New"  
**12**

8-Gang Menü 119  
**8-course menu 119**

**Dry-Aged-Beef vom Galloway-Rind  
von unserem Landwirt Raschke aus Besse**

**Dry-Aged beef of Galloway cattle  
by our farmer Raschke from Besse**

**Aus dem Beefer (800 °C)/From the Beefer (800 ° C)**

Entre-Côte

28

Nackensteak / Neck of beef

32

**Vom Grill (200 °C)/From the grill (200 ° C)**

T-Bone Steak

39

**Für zwei Personen/For two persons**

Chateaubriand

p. P. 32

Tomahawk Steak

p. P. 36

**Zu allen Steaks servieren wir :**

Süßkartoffel-Pommes/Curry-Mango-Majo/Karotten-Kohlrabi-Liebstöckel-Salat/Jus

**To all the steaks we served:**

Sweet potato fries/curry-mango-mayo/carrot-kohlrabi-lovage-salad/jus