

Tasting-Menü

Gebeizte Fjordforelle
Tapioka/Steinpilz/Rote Bete
Pickled fjord trout
Tapioca/porcini mushroom/beetroot

Kürbisschaumsüppchen
Macis/Blutwurst/Kernöl
Pumpkin cream soup
Mace/blood sausage/seed oil

Rehrücken und Rehnuss
Holundersud/Sellerie/Sanddorn/Jus
Venison and medallions of doe
Elder sud/celery/sea buckthorn/jus

Mango und Gurke
Chili/Hibiskus/Yuzu
Mango and cucumber
Chili/hibiscus/yuzu
69

Tasting Menü inkl. 3 ausgesuchte Weine je 0,1 l
Tasting menu incl. 3 selected wines for each 0.1 l
85

Vegetarisches-Menü

Karotten Allerlei
Koriander/Orange/Joghurt
Kinds of carrots
Coriander/orange/yogurt

Essenz von Waldpilzen
Igel-Stachelbart-Pilz/Trüffel
Spinach soup
Hericium mushroom/truffle

Geschmorte Sellerie
Balsamico-Schalotten/Saubohnen/
Mangold/Pfefferesepuma
Braised celery
Balsamic shallots/fava beans/chard/pepper foam

Birnen Baum
Kropek/Guamaja 70%/Baumkuchen
Pear tree
Cropek/Guanaja 70%/tree cake
59

Tasting Menü inkl. 3 ausgesuchte Weine je 0,1 l
Tasting menu incl. 3 selected wines for each 0.1 l
75

Fine dining

Jacobsmuschel
Edamame/Steckrübe/Frisée/Limette
scallop
Edamame/rutabaga/frisee lettuce/lime
19

Sellerieschaumsuppe
Rindertatar/Rosa Pfeffer
Celery soup
Beef tartar/pink pepper
10

Entenbrust
Eingelegte Pilze/Süßkartoffel/Kimchi
Duck breast
Pickled mushrooms/sweet potato/kimchi
Vorspeise/starter **19**
Hauptgang/Main course **28**

Scheiben vom Adlerfisch
Zitronengras-Sud/Fenchel/Gurke/Keta-
Kaviar/Wasabi
Slices of the eagle fish
Lemongrass-sud/fennel/cucumber/Keta
caviar/wasabi
Vorspeise/starter **17**
Hauptgang/Main course **26**

Fjordforelle
Macadamia/Petersilienwurzel/Kirsche/
Zitronenschaum
Fjord trout
Macadamia/parsley root/cherry/lemon foam
28

Lammrücken
Steinpilz/Kürbis/Jus
Rack of lamb
Porcini mushroom/pumpkin/jus
34

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

Zwetschgen Parfait
Olive/Joghurt/Valrhona Ivoire 35%
Plum Parfait
Olive/yogurt/Valrhona Ivoire 35%
10

8-Gang Menü **129**
8-course menu 129

**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)
Rip Eye Steak
28**

Rinderrücken mit Fettrand/Cattle back with
fat edge
32

**Vom Grill (200 °C)/From the grill (200 °C)
T-Bone Steak
39**

**Für zwei Personen/For two persons
Chateaubriand
p. P. 36**

Tomahawk Steak
p. P. 39

Zu allen Steaks servieren wir :
Gebackene Risoleekartoffeln/Chimichurri/
Portweinjus/Radieschen-Rettich-Curry-Salat

To all the steaks we served:
Baked Risoleepotatoes/Chimichurri/port wine
sauce/radish curry salad



**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, sodass 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!