

stephans

r e s t a u r a n t

VORSPEISEN & SUPPEN / STARTERS & SOUPS

Petersilienwurzelsuppe ✓ mit Blattpetersilie, Joghurt und Vollkorncroûtons Parsley root soup with leaf parsley, yoghurt and whole grain croutons ✓	€ 6,50 346 kcal <small>(Allergen ACIKJ)</small>
Carpaccio von Ente und Bratapfel ✓ an Feldsalat und Orangencreme Carpaccio of duck and baked apple with corn salad and orange cream ✓	€ 7,50 307 kcal <small>(Allergen IKMHJL)</small>
Blutorangen-Radicchio-Salat mit gebackener Garnele und Parmesan Blood orange-radicchio-salad with baked prawn and parmesan cheese	€ 7,50 305 kcal <small>(Allergen ACBDIKHL)</small>
Lass es knacken Salatauswahl vom Buffet Montag - Samstag Selection of salad -buffet style monday - saturday	€ 7,50

MEHR ALS EIN SNACK / SMALL MAIN COURSES

Gratinierter Ziegenkäse im Ciabatta Brötchen mit Ruccola, Tomate, Rote Beete und Honig-Senf-Creme Ciabatta with gratinated goat cheese served with rocket salad, tomato, beetroot and honey mustard cream	€ 8,50 380 kcal <small>(Allergen ACEIKMFJLN)</small>
Wildfleischburger rustikal mit Rotkrautsalat, Birnen, gebratenen Zwiebeln & Preiselbeer-Chutney Venison burger rustic with red cabbage, pears, roasted onions and cranberry chutney	€ 14,00 753 kcal <small>(Allergen ACIKMHJL)</small>
Rindfleischburger mit Kopfsalat, Gurken, roten Zwiebeln, Tomaten, Käse & Barbecue Soße Beef burger with lettuce, cucumbers, red onions, tomatoes, cheese and barbecue sauce	€ 14,00 820 kcal <small>(Allergen ACEIKMFJLN)</small>
Bitte wählen Sie Ihre Beilagen / Please select your side dishes	€ 2,50

Pommes Frites 295 kcal, Süßkartoffel Pommes 295 kcal (Allergen A),
Tortilla Chips 375 kcal (Allergen A) oder kleiner gemischter Beilagensalat 45 kcal (Allergen Dressing ACCLJ)
French fries 295 kcal, sweet potato fries 295 kcal or tortilla chips 375 kcal or small side salad 45 kcal

✓ Auf Anfrage servieren wir Ihnen diese Gerichte auch vegan. / ✓ On request we also serve these dishes vegan.
Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service. / Price includes V.A.T. and service.

stephans

r e s t a u r a n t

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Rosa gebratenes Filet vom Angus Rind 120g oder 200g € 16,00 € 24,00
mit Kräutersaitlingen und Rotwein-Schokoladen-Soße 376 kcal 486 kcal
Medium roasted angus beef fillet 120 g or 200 g (Allergen AKF)
with herb-mushrooms and red wine-chocolate-sauce

Wiener Schnitzel € 16,00
mit Feldsalat und Birnenspalten 311 kcal
„Wiener Schnitzel“ Breaded veal escalope with corn salad and pears (Allergen AECIGKHJL)

Zanderfilet auf der Haut gebraten € 19,00
mit gebratenem Vanille-Rahm-Wirsing und Limetten-Nuss-Butter 370 kcal
Pikeperch fried on skin with vanilla-cream-savoy cabbage and nut-lime-butter (Allergen DAGIHJL)

Gelbes Süßkartoffelcurry ✓ € 12,50
mit Brokkoli, Blumenkohl, Lauch und Koriander 520 kcal
Yellow sweet potato curry ✓ (Allergen ACHGIKMJL)
with broccoli, cauliflower, leek and coriander

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen / Please select your side dishes € 2,50

Barbecue Kartoffeln ✓ 140 kcal (Allergen ACEIKMFJLN), Süßkartoffelrösti 130 kcal (Allergen ACI)
oder Duftreis ✓ 130 kcal (Allergen I)
Barbecue potatoes ✓ 140 kcal, sweet potato-pumpkin-cake 130 kcal or rice 130 kcal

DESSERTS / DESSERTS

Topfenkuchen € 6,50
mit Kirschragout und Vanillecreme 450 kcal
Curd cheese cake with cherry ragout and vanilla cream (Allergen ACIG)

Joghurteis € 5,50
auf Orangenfilet und Nusskrokant 445 kcal
Yoghurt ice with orange filets and nut croquant (Allergen IGJ)

✓ Auf Anfrage servieren wir Ihnen diese Gerichte auch vegan. / ✓ On request we also serve these dishes vegan.
Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service. / Price includes V.A.T. and service.