

willkommen

welcome

welkom

bienvenue

yôkoso

환영합니다

bienvenido

bienvenida

добро пожаловать

ahlan wa sahan

**ยินดีต้อนรับ**

dobrodošli

tere tulemast

baroukh haba

# *Steffens* Herrnmühle

Unser Team und wir wünschen Ihnen  
einen schönen  
Abend

*Steffen & Thorsten*

RESTAURANT | HOTEL | TAGUNG | KOCHSCHULE

# Unser Herrnmühle Menü

komplettes Menü  
complete menue  
(4-Gänge)

62

*Gebratene Jakobsmuschel auf orientalischem CousCous und  
Feldsalat in Rotweinessig-Vinaigrette*

grilled scallops with couscous and seasonal salad 2/4/5/6/8/11

16,00

korrespondierendes Weinpaket  
correspondent wine package  
(0,1 l pro Gang)

20

*Gebratenes Kabeljaufilet im Schinkenmantel auf provencialischem  
Gemüse*

filet of codfish in a ham crust with braised mediterranean vegetable 2/4/5/6/8/11

19,00 / als Hauptgang mit Thymiankartöfchelchen 22,00

*Mit Garnele und Olive gefüllte Maispouardenbrust auf  
Basilikumrisotto und glasierten Pernod-Karotten*

With cPrawns and olives stuffed chicken breast with risotto of basil and carrots 4/5/6/8/11

Zwischengang 20,00 / Hauptgang 25,00

*Mascapone-Beeren-Creme mit Biskuit und  
karamellisierten Cashewkernen*

cream of mascapone and berries with biscuit and caramelized cashews 1/4/6/8/10

9,00

Liebe Gäste,  
wenn Sie eine extra Beilage zu unseren  
Gerichten wünschen, berechnen wir 3,00 €

Bei Variationen der Beilagen, bei  
Tagesempfehlungen oder im  
Überraschungsmenü können sich die  
Allergene ändern. Bei Fragen sprechen Sie  
uns bitte an.

## *Unser Low Carb Menü*

komplettes Menü  
complete menu  
(4-Gänge)

62

*In Sesam gebratene Garnele auf geschmortem Orangenchicoree  
und Wildkräutersalaten*

grilled Prawns with braised chicory and seasonal salads 4/5/6/11

16

korrespondierendes Weinpaket  
correspondent wine package  
(0,1 l pro Gang)

20

*In Zitronengras und Ingwer gedämpftes Lachsfilet auf asiatisch  
mariniertem Gemüse*

filet of salmon with asian vegetables, lemongrass and ginger 4/5/6/8/11

Zwischengang 19,00 / Hauptgang 22,00

*Gebratener Lammrücken mit jungen Bohnen, Kichererbsen und  
krossem Speck*

saddle of lamb with beans, bacon and chick peas 5/6/11

Zwischengang 22,00 / Hauptgang 28,00

Liebe Gäste,  
wenn Sie eine extra Beilage zu unseren  
Gerichten wünschen, berechnen wir 3,00 €

Bei Variationen der Beilagen, bei  
Tagesempfehlungen oder im  
Überraschungsmenü können sich die  
Allergene ändern. Bei Fragen sprechen Sie  
uns bitte an.

*Frische Erdbeeren mit Vanillequark, Chiasamen und  
Agavensirup*

vanila quark cream with fresh strawberries 4/6/10

8,00

# Steffens Menü

komplettes Menü  
complete menue  
(5-Gänge)

64

*Knackiger Feldsalat mit geräuchertem Wildschinken und glasierten*

*Rotwein-Anis-Pflaumen*

rapunzel salad with smoked goose breast and glazed plums with anise 2/4/5/6/11

16,00

*Rigatoni mit gebratenen Maispouardenstreifen, Oliven, Cashewkernen*

*und frischen Kräutern*

rigatoni with chicken, olives, cashew and herbs 1/4/5/6/8

korrespondierendes Weinpaket  
correspondent wine package  
(0,1 l pro Gang)

20

Zwischengang 15,00 / Hauptgang 17,00

*Cassissorbet mit Prosecco Spumante*

sherbet of cassis with sparkling wine 6/10

5,00

*Rosa gebratenes Rinderfilet mit gebratener Garnele auf Bärlauch-*

*Risotto und glasiertem grünen Spargel*

grilled filet of beef with prawns, Gärlauch-Risotto and green asparagus 5/6/8/11

Liebe Gäste,  
wenn Sie eine extra Beilage zu unseren  
Gerichten wünschen, berechnen wir 3,00 €

Zwischengang 22,00 / Hauptgang 28,00

Bei Variationen der Beilagen, bei  
Tagesempfehlungen oder im  
Überraschungsmenü können sich die  
Allergene ändern. Bei Fragen sprechen Sie  
uns bitte an.

*Türmchen von karamellisiertem Apfel, knusprigen Honigteigblättern*

*und Vanillecreme*

cream of vanilla with apples and honey 1/4/6/8/10

8,00

# Vegetarisches Menü

komplettes Menü  
complete menu  
(4-Gänge)

44

*Mit Thymian und Honig gratinierter Ziegenkäse mit  
Feigenchutney und Feldsalat*

with thyme and honey gratinated goat cheese with chutney of figs and salad 4/5/6/8/10/11  
14,00

korrespondierendes Weinpaket  
correspondent wine package  
(0,1 l pro Gang)

20

*Cremesüppchen vom Kohlrabi mit Petersilien-Zitronen-Pesto*

cream of cabbage turnip soup with pesto of parsnip and lemon 4/5/6/8  
8,00

*Rigatoni mit Walnüssen, Apfelspalten, Maronen und frischem*

*Rucolla im Briqueteig Körbchen*

rigatoni with walnut arugula, chestnut and apple 1/4/5/6/8  
Zwischengang 15,00 € / Hauptgang 17,00 €

*Allerlei Süßes zum Abschluss*

variation of sweets 1/4/6/7/8/10  
10,00

Liebe Gäste,  
wenn Sie eine extra Beilage zu unseren  
Gerichten wünschen, berechnen wir 3,00 €

Bei Variationen der Beilagen, bei  
Tagesempfehlungen oder im  
Überraschungsmenü können sich die  
Allergene ändern. Bei Fragen sprechen Sie  
uns bitte an.

# Überraschungs-Menü

*Lassen Sie sich von unserer Küche mit einem Menü  
verwöhnen und überraschen.*

*Get spoiled and surprised by our kitchen with a menu (bitte erfragen Sie eventuelle Allergene bzw.  
Zusatzstoffe)*

als 5 Gang-Menü	61
als 4 Gang-Menü	54
als 3 Gang-Menü	43
korrespondierendes Weinpaket correspondent wine package (0,1 l pro Gang)	25/20/15

Liebe Gäste,  
wenn Sie eine extra Beilage zu unseren  
Gerichten wünschen, berechnen wir € 3,00

Bei Variationen der Beilagen, bei  
Tagesempfehlungen oder im  
Überraschungsmenü können sich die  
Allergene ändern. Bei Fragen sprechen Sie  
uns bitte an.

Allergene Kennzeichnung:

1 Eier/ 2 Fisch/ 3 Krebstiere/ 4 Milch/ 5 Sellerie/ 6 Sulfid (z.B. in Wein und Essig)/ 7 Erdnüsse/ 8 Gluten/ 9 Lupine/ 10 Schalenfrüchte/ 11  
Senf/ 12 Soja/ 13 Weichtiere // 14 Farbstoff/ 15 Konservierungsstoff/16 geschwefelt

**Bei Variationen der Beilagen, bei Tagesempfehlungen oder im Überraschungsmenü  
können sich die Allergene ändern. Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.**

*purer Fleischgenuss für Geniesser*

*Dry Age Beef*

FILET 200g oder RIBEYE 250g

39,00

von deutscher Färs

**Mindestens 28 Tage Dry Age gereift.  
Danach Reifevollendung im Fettmantel**

Jeder spricht heute von Rindfleisch aus Argentinien, USA, Irland etc., dabei vergessen wir die besten Ressourcen aus dem eigenen Land. Dieses Reifeverfahren schließt seine Dry Age Reife mit der Vollendung im Fettmantel ab.

*Beilagen bitte wählen:*

Kartoffeln

Gemüse

mit oder ohne Salat

*Wir empfehlen Ihnen zum Fleisch*

„**UMBERTO**“ Monferrato Rosso  
aus dem Piemont 100 % Cabernet Sauvignon  
12 Monate im Barrique ausgebaut  
von Antice Cantine Brema  
10,00 € 0,2l



## *Gin Tonic*

### *MONKEY 47*

Ein Gin aus dem Schwarzwald, der nach Schwarzwald schmeckt. Seine Komplexität und die seiner Aromen macht ihn zu einem unserer Lieblinge - für Gin-Puristen ist der Monkey 47 allerdings eher ungeeignet. 7,50

### *HENDRICK'S*

Hendrick's Gin ist etwas Besonderes - oder wie es die Macher als Slogan gewählt haben: it is not for everyone. Kein Gin ist wie dieser, denn keiner wird wie dieser hergestellt. Man muss es mögen, wenn der Alkohol mit Gurke versetzt ist. Wir mögen ihn, vor allem mit einer Gurkenscheibe, und würden ihn jederzeit empfehlen. 7,50

### *GIN SUL*

Sehr lecker, sehr hanseatisch! Das Zitrusaroma kommt sehr gut zur Geltung und harmoniert perfekt mit dem Wacholder. Trotz eines Alkoholgehalts von 43 % ist der Gin sehr weich am Gaumen. Insgesamt ein Gin mit Potential zum Klassiker. Sehr empfehlenswert! 7,50

### *SIEGFRIED*

Ein leckerer Gin ist der Siegfried Rheinland Dry Gin. Er ist gradlinig und trotz der deutlichen Lindenblüte nicht verspielt. Wir mögen ihn. 7,50

mehr Auswahl finden Sie an der Theke

unsere Gins werden zu 4cl plus Tonic Water serviert

## *Tonic Water*



### *indian Tonic*

Ein leichter Zitronengeruch und ein bisschen Zitrone und Limette im Geschmack passen sehr gut. Schön ist es, dass es nicht zu süß ist..

### *mediterrainen Tonic*

Was das Tonic auszeichnet sind die Kräuternoten, die sich subtil im Hintergrund halten und angenehm den Geschmack ergänzen.

Für Fever-Tree wird das hochwertigste, auf dem Markt erhältliche Chinin aus der Grenzregion zwischen dem Kongo und Ruanda verwendet. Vermischt mit frischem Wasser und acht natürlichen pflanzlichen Aromen wie z.B. seltenen Zutaten wie Ringelblumenextrakt und Bitterorange aus Tanzania, entsteht der einzigartige Geschmack. Entscheidend ist aber, dass keine künstlichen Süßungsmittel, Konservierungsstoffe oder Aromastoffe hinzugefügt werden.

## Mix Getränke

### Schilerol

Wo Eiswürfel, Zitronenscheibe und  
Minzblatt auf weststeirischen Schilcher  
treffen kann nur von Schilerol die  
Rede sein! 7,50

### Melon Sour

Lemon Squash, Melonensirup, Soda, Limette und Minze 7,50

### Lillet Wildberry

Schweppes Russian Wildberry, Lillet Blanc, Secco,  
Himbeere und Minze 7,50

### Caipirinha

Cachaça Cana Rio, Limette, Rohrzucker 7,50

### Virgin Caipi

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale 6

### Pimm's

pimms no 1, Ginger Ale, Apfelsaft, Gurke, Orange, Zitrone, Apfel 7,50

## Aperitif

### Prosecco „Marsuret“

0,1l 5,50 als Flasche 0,75l 37

### Prosecco „Marsuret“ Mix

mit Hollunder oder Cassis oder Pfirsich Likör 0,1 6

### Champagner „MOËT“

0,1l 11 als Flasche 0,75l 70

### Schloss „VAUX“ Sekt

Rosé oder Riesling 0,1l 6 als Flasche 40

### Sherry

trocken oder medium 4cl 4

### Martini

Bianco, Rosso, D'oro, Extra dry 6cl 6

### Campari

Orange oder Soda 4cl 6

### Lillet

Weinlikör 6cl 6

## *Softdrinks*

Coca Cola normal, Coca Cola light, Coca Cola zero, Coca Cola life, Fanta  
Wasser „Bio Kristall“ 0,33l 3 0,75l 6

0,2l 2,40

0,4l 4,40

## *BIO Limonade NOW* 0,33l 3,70

Lemon, Hollunder, Wildbeere

*Soft / Nektar „Neuss“* 0,2l 2,40 0,4l 4,40

Johannisbeere, Apfel, Orange, Kirsche, Traube

*Soft / Nektar Schorle* 0,2l 2,40 0,4l 4,40

Johannisbeere, Apfel, Kirsche, Traube

## *Bier vom Fass „Schlappeseppel“*

Pils 0,3l 2,80 Pils 0,5l 3,90 Weizen 0,5l 3,90 Weizen-Mix 0,5l 3,90

Radler 0,3l 2,80 Radler 0,5l 3,90 Bier Mix 0,3l 2,80 Bier Mix 0,5l 3,90

## *Weizen / Bier „Schlappeseppel“*

Pils Dunkel 0,5l 3,90 alk. freies Pils 0,3l 2,80 alk. freies Pils 0,5l 3,90 alk. Weizen 0,5l 3,90

## *Offene Weißweine 0,2l*

Lugana „Le Morette“ DOC 6

Riesling Heilmann 6

Pinot Grigio Bottega Vinai DOC 6

Sauvignon Blanc Bottega Vinai DOC 6

Marani Bianco Veronese IGT 6

Poem bianco DOC 7,50

Chardonnay Bottega Vinai DOC 6

## *Offene Roséwein 0,2l*

Bardolino Chiaretto DOC 6

## *Offene Rotweine 0,2l*

Cabernet Sauvignon Bottega Vinai DOC 6

Lagrein dunkel Bottega Vinai DOC 6

Monte delle Vigne Rosso 7,50

Montepulciano d'Abruzzo „Aida“ DOC 6

Merlot Bottega Vinai DOC 6

12 e mezzo Primitivo Salento IGT 7,50

*weitere Weine in unserer Weinkarte*

Alle Weine auch als Flasche erhältlich 21/27