

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

Salat mit geschmorten Kürbisspalten und gebratenen Jakobsmuscheln

komplettes Menü
complete menu
(4-Gänge)

60

Salad with braised pumpkin wedges and fried scallops 2/4/5/6/8/11/13

16,00

Gebratenes Doradenfilet auf Kürbischutney mit Ras el-Hanout und Sherryschaum

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

20

Roasted filet of gilthead on pumpkin chutney
with ras el-hanout and sherry foam 2/4/5/6/8/11

19,00 / als Hauptgang mit Thymiankartöffelchen 22,00

Mit Kräutern gefüllte Maispouardenbrust auf Kürbisrisotto und glasierten Kaiserschoten

Corn poulard breast stuffed with herbs on pumpkin risotto and glazed sugar pods
4/5/6/8/11

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

Zwischengang 20,00 / Hauptgang 23,00

Pflaumencrumble mit Vanilleeis

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

Plum crumble with vanilla ice cream 1/4/6/8/10

9,00

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 2/4/5/6/11

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 2/5/6/8/11/12

Zwischengang 19,00 / Hauptgang 22,00

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

saddle of lamb with beans, bacon and chick peas 4/5/6/11

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*

vanilla quark cream with fresh strawberries 4/6/10

8,00

Steffens Menü

*Michelbacher Pflücksalate mit gebratenen Waldpilzen und
ausgelassnem Coppa di parma*

seasonal salads with grilled mushrooms and bacon 4/5/6/8/11/15

16,00

Cremesüppchen von Waldpilzen mit knusprigem Chia-Blätterteig-

Stangen

cream of mushroom soup with puff pastry 4/5/6/8/11

8,00

Himbeersorbet mit Prosecco Spumante

sherbet of cassis with sparkling wine 6/10

5,00

*Rosa gebratenes Rinderfilet mit cremigem Pilzrisotto und glasiertem
wildem Brokkoli*

grilled filet of beef with risotto of mushrooms and bimi 4/5/6/8/11

Zwischengang 22,00 / Hauptgang 28,00

Vanille Panna Cotta mit marinierten Beeren

panna cotta with fresh berries 4/6/10

8,00

komplettes Menü
complete menue
(5-Gänge)

60

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

20

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.

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 (variabel)
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	47
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 zero, Fanta, Sprite 0,2l 2,40 0,4l 4,40
Wasser „Bio Kristall“ 0,33l 3 0,75l 6

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 7,50
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 21/25