



Das Steinburger Wildzeit-Menü...

Terrine vom Reh mit Nüssen, Rotkohlsalat und Naschibirne	€ 15,50

Morchelrahmsuppe mit gefüllter Wachtelkeule	€ 9,80

Rosa Rücken und Schmorstück vom Damhirsch mit Spitzkohl und Dattel-Kartoffeltaler	€ 42,50

Honig-Milchcreme mit Granolaparfait und Portweinfeige	€ 11,50
3-Gang mit Suppe	€ 59,00
3-Gang mit Vorspeise	€ 63,50
4-Gang-Menü	€ 71,00

- Im Menü sind die Portionsgrößen selbstverständlich angepasst -

..und unsere Wildklassiker

Rotkohlroulade mit Wildbretfüllung, Wurzelwerk und Salzkartoffeln	€ 26,50
Hirschschnitzel in Vollkorn paniert mit Kürbis-Kartoffelstampf	€ 28,00
Wildragout mit Champignons, Quittenrotkohl und Spätzle	€ 35,00



Ihre Gesundheit und Ihr Genuss liegen uns am Herzen. Bitte teilen Sie uns Allergien, Unverträglichkeiten oder auch besondere Bedürfnisse – beispielsweise bei Schluckbeschwerden – möglichst vor Ihrem Besuch mit, damit wir individuell und sorgfältig auf Sie eingehen und Ihnen ein angenehmes kulinarisches Erlebnis bereiten können.

Vorspeisen & Suppen

Karamellisierter Honig-Ziegenfrischkäse mit Zwetschgen und Kräutersalat	€ 13,50
Rindertatar vom Holsteiner Ochsen mit eingelegten Herbstgemüsen und schwarzem Knoblauch	€ 16,00
Geflämmte Landgarnele mit Fenchelsalat und Currymayonaise	€ 16,00
Kleiner gemischter Herbstsalat mit Käse-Brotchips	€ 9,80
Muskatkürbiscremesuppe mit gebackenem Spanferkelbauch	€ 9,50
Krustentiercremesuppe mit Blumenkohl und Estragon	€ 9,80
Klare Entenkraftbrühe mit Quitten-Zwiebelravioli	€ 9,80

Hauptgänge

Rumpsteak für 2 Personen – am Tisch tranchiert - mit Sauce Bernaise, Butterbohnen und Bratkartoffeln	p.P. € 39,50
Krosser Spanferkelrücken mit Estragon-Senfsoße, Rahmkohlrabi mit Röstzwiebel-Kartoffelschnitte	€ 36,50
Rosa Entenbrust mit Ingwerrotkohl, Zitronen-Naschibirne und Sesam-Kartoffeltaler	€ 41,50
Glacierter weißer Heilbutt auf Graupen-Kürbisrisotto mit Frühlauch	€ 39,50
Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsoße auf Sauerkrautnudeln und Trauben	€ 39,50

Vegetarisch/Vegan

Kürbisravioli mit geschmortem Kürbis und Kresse	€ 29,50
Kartoffelrösti mit Blumenkohlcurry und gepickeltem Gemüse (vegan)	€ 29,50

Klassiker

Großer Salatteller „Dückerstiege“ mit Champignons	€ 18,00
und Ziegenfrischkäse	€ 22,50
und gebratenen Hähnchenstreifen	€ 22,50
und Glückstädter Landgarnelen	€ 25,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Salatschale, Bratkartoffeln oder Pommes frites	€ 18,50
Roastbeef kalt mit Remoulade, Salat und Bratkartoffeln	€ 26,00
Rosa gebratenes Rinderhüftsteak mit Zwiebeln und Pilzen, Butterbohnen und Bratkartoffeln	€ 27,50
Steakpfanne „Dückerstiege“ - Steaks von Rind, Schwein und Geflügel mit Pilzen, Bernaise, Kräutergemüsen und Bratkartoffeln	€ 31,00
Saure Nackenkarbonade mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln und Salatschale	€ 16,00
Currywurst mit Pommes frites und Salatschale	€ 14,50

Dessert

Vanille-Crème Brûlée mit Apfel-Fliebersorbet	€ 11,00
Gebackenes Tonkabohnen-Milchreisbällchen mit glasierter Birne und weißem Schokoladenparfait	€ 11,50
Warmes Quitten-Apfeltörtchen mit Sanddorneis	€ 11,50
Dreierlei Sorbets mit Obst	€ 9,80
Baileys-Bowl mit Baileys (2cl) & Sahne, Walnuss-, Espresso- & Schokoladeneis	€ 8,50
Pflaumen-Bowl mit eingelegten Dörripflaumen Salz-Karamell-, Walnuss- & Vanilleeis, Krokant & Sahne	€ 8,00
Amarenakirsch-Bowl mit Amarenakirschen, Amarena- & Vanilleeis und Sahne	€ 8,00