

STEINHAUS1718

100% Vegan

- APERITIFS -

HAUSSEKT 0,1L	5,5
APEROL SPRITZ 0,2L	7,5
HUGO/BLACK HUGO 0,2L	7,5

- VORSPEISEN -

SUPPE DER WOCHE 7,5

Wöchentlich wechselnde Suppenkreation.

KARTOFFELRÖSTI 9,0

Gebackene Kartoffelrösti serviert mit einem orientalischen Auberginentatar (Baba Ganoush). Dazu zitronige Crème fraîche. On Top: Rucola-Kapern-Salat.

FENCHELSALAT 8,0

Frisch mariniertes Fenchelsalat mit Orangen und einer Balsamicovinaigrette. On Top: Schwarzer Pfeffer, Oliven und Dillspitzen.

Steinhaus1718-Signature
BLUMENKOHLOWINGS 9,0

Leicht pikante, knusprig gebratene Blumenkohlrößchen serviert mit 2 verschiedenen Dips, dazu Krautsalat.

LAUWARMER ROSENKOHLSALAT 8,5

Rosenkohl mit Bauernbrot-Croûtons, roten gepickelten Zwiebeln, Walnüssen und Petersilie.

TEMPURASEITLING 9,0

Tempura-"Garnele" aus Kräuterseitlingen mit einem Erbsen-Wasabi-Püree. Dazu "verbrannter Lauch" und Weißwein-Espuma.

- HAUPTSPEISEN -

PILZSALAT 16,5

Bunte Pilzmischung, mariniert in Knoblauch, Thymian und Petersilie. Dazu Kräuterpfucksalat, Tomatenspalten, geröstete Mandeln und Sprossen. Angemacht mit einer Zitronensaft-Olivenöl-Viniagrette.

SECHUAN AUBERGINE 18,5

Fischduft Aubergine mit Chili, Sesam, Koriander, Frühlingszwiebeln und Cashewkernen. Serviert mit Jasmin-Reis.

PACCHERI 17,5

Paccheri-Nudeln mit frischem Schwarzkohl, Knobli, Chili, Zitronenzesten und Parmesan. On Top: Geröstete Pinienkerne und schwarzer Pfeffer.

Steinhaus1718-All Time Favorite
SCHASCHLIK-SPIEB 19,0

Spieß aus Soja-Medaillons, Zwiebeln, Paprika und Champignons, serviert mit Bratkartoffeln und Ajvar. Dazu ein Beilagensalat.

GESCHMORTER PORTOBELLO 19,0

Riesenchampignons in Jus geschmort, serviert mit Dämmkraut, Röstzwiebeln und Selleriepüree.

JACKFRUITRAGOUT 18,5

„Wildragout“ aus Jackfruit und Wurzelgemüse, serviert mit Kartoffelknödeln und Rotkraut.

AUSTERNPILZ-BURGER 17,5

Burger: Austernpilz in "Buttermilch" und Mehl paniert, Gurken, Salat, Tomaten, Burgersoße. Dazu: Klassischer Kartoffelstampf mit Bratensoße und Krautsalat.

- DESSERTS -

APFELTARTE 7,5

Mit Kardamom-Karamell und Vanilleeis.

Steinhaus1718-Geheimrezept
QUARKBÄLLCHEN 7,5

Dazu Pfirsichkompott und eine Apfelweincreme.

VERSCHIEDENE SORTEN EIS & SORBET 2,0



GLUTEN



NÜSSE



SOJA



PIKANT



100% VEGAN