

„Your choice“ - Genießermenü

Steinburgs Küchenchef Fabian Dasch und sein Team nehmen Sie mit auf eine **Menüreise mit drei, vier oder gar fünf Gängen**. Stellen Sie sich gerne Ihre kulinarischen Highlights selbst zusammen oder vertrauen Sie auf die Empfehlung unserer Experten.

Unser Sommelier und das gesamte Service-Team unterstützen Sie bei der passenden Weinauswahl und freuen sich darauf, Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt zu bereiten.

Doch jetzt erst einmal: Bon appétit!

Ihre Familie Bezold
mit allen Steinbürgerinnen und Steinbürgern

P.S.: Ein bisschen Käse im Anschluss geht übrigens immer,
haben wir uns sagen lassen ... 😊

„Your Choice“

*Ihre individuelle Menüzusammenstellung
aus folgenden Gerichten:*

Zum Auftakt

Tatar vom Ikarimi-Lachsfilet in Engelshaar
auf scharfem Annapurnachutney und knusprigem Sesamkürbis

Rote Bete Gelée-Ravioli mit in Honig fermentiertem Meerrettich
an Zitrus-Feldsalatmousse und Mohnbrioche

Heißes vorweg

Consommé vom Rhöner Wild
mit Graupenplätzchen und Bananenklößchen

Schaumsuppe von der Borettanezwiebel
mit Süßkartoffelfalafel und Zuckerschotenjulienne

Prickelnde Erfrischung

Champagner-Sorbet mit Matcha Espuma
und weißem Schokoladencrispy

Bestes aus Wald, Wiese & Meer

Rosa gebratener Rehrücken im Kräuterseitlingmantel
an Lorbeerjus, geschmortem Sellerie in der Salzkruste
und Hagebuttenkrapfen

Kalbsrückensteak unter der Knusperhaube an Masalaglace
mit Babymöhren in Quinoa und Joghurt-Kichererbsenpüree

Confiertes Filet vom Skrei in Muschelcassoulet
mit Coco Blanc-Bohnen, Edamame und Schwarzwurzelmousseline

Gefüllte Portobello-Pilze auf sautiertem Puntarelle-Spinat
mit geräuchertem Hüttenkäse und Schwarzbrotcrôtons

Das süße Finale

Tartelette von Ananas und Schokolade
mit Kokos-Karamellsorbet und geschmorten Kumquats

Gebackene Nusspraline mit Berberitzen
an veganem Schokomousse und Cidresorbet

als 3-Gang-Menü zur Wahl 73 €

(Vorspeise oder Suppe, Hauptgang und Dessert)

als 4-Gang-Menü zur Wahl 84 €

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert)

als 5-Gang-Menü zur Wahl 92 €

(Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang und Dessert)

Der krönende Abschluss für alle Genießer:

Erlesene Käseauswahl

vom Maître Affineur Waltmann in Erlangen

(5 Käsesorten mit Chutney und Früchte)

17 €

Fabians Lieblingsmenü

Empfehlung unseres Küchenchefs

Tatar vom Ikarimi-Lachsfilet in Engelshaar
auf scharfem Annapurnachutney und knusprigem Sesamkürbis



Schaumsuppe von der Borettanezwiebel
mit Süßkartoffelalafel und Zuckerschotenjulienne



Kalbrückensteak unter der Knusperhaube an Masalaglace
mit Babymöhren in Quinoa
und Joghurt-Kichererbsenpüree



Tartelette von Ananas und Schokolade
mit Kokos-Karamellsorbet und geschmorten Kumquats

Preis pro Person 84 €