



Steinsee Restaurant Frühlings und Spargel Karte

Suppen

Grüne Spargelcreme Suppe mit Bärlauch, Yuzu und Tomaten Chutney
€ 8,00

White Clazzik
Spargelcremesuppe Sherry Vanille mit Spargeleinlage
€ 8,00

Vorspeisen

Grünes Land
Rosa Kalbsrücken mit Spargelgrün und weiss, Radieserl, Grüne Sauce
und Erbsen Saat
€ 14,50

Strauch und See Chevice
Seesaibling an Holunderblüte Emulsion mit roh mariniertem Spargel
und Nussbutter Crumble
€ 14,50

See Rose (Artischocke to share) mit zweierlei Dip
€ 12,50

Austern des Tages (3 Stück) mit Chesterbrot
€ 12,90

Marktfrischer Salat mit Ziegenkäse
€ 18,90



Hauptgang

Eine Portion Bayrischer Spargel mit neuen Kartoffeln an Nuss Butter
oder Sauce Hollandaise
€ 20,50

Pimp Up Beilagen

Parmesan Hollandaise plus € 3,00
Kalbschnitzel aus dem Rücken plus € 9,50
Seesaibling plus € 10,00
Rumpsteak plus € 12,00
Trüffel Rührei (Bio Eier) plus € 7,50

Landhaus Bouillabaisse mit Einlage und frischen Knoblauchbrot
und Sauce Rouille
€ 27,90

Seesaibling mit Yuzu-Räucherfonds, Fenchel und neuen Kartoffeln
€ 25,90

Ganzer Loup de Mer auf Bohnen-Liebstockpüree und grüner Spargel
€ 29,70

Gebackener Seehecht auf Kartoffel-Gurken Salat
€ 21,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachtem Kartoffelsalat
€ 29,90

Rinderlendensteak auf Bohnen-Liebstockpüree, Purple-Curryjus
und Beilagensalat
€ 29,80



Dies Das Ananas

Linguini a la Limone mit weisser Bohnen Creme, Spargel und Tomate
€ 19,00

Dessert

Signature Dish Sweet Spargel
Eingeweckter Spargel und gebackener Spargel auf Apfel/Orangen Sorbet
und Estragon Watte
€ 13,90

Kaiserschmarrn
€ 13,00

Zitronen-Merenque-Tarte mit Tagessorbet
€ 11,90