

Herzlich Willkommen

in Steinburgs Restaurant

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

Würzburger Stein Rieslingsekt 0,7l klassische Flaschengärung brut, Schloss Steinburg	7,80
Fruchtsecco ~ alkoholfrei ~ 0,7l Apfel- Quitte BIO fruchtig-mild, Van Nahmen, Hamminkeln	6,00

VORSPEISEN, SUPPEN & ZWISCHENGERICHT

Terrine von Perlhuhn und Wachtel auf Schwarzwurzel-Orangensalat mit Korianderbrioche	16,50
Gebeiztes Skreifilet an Mandarinencumberland mit Endivien-Kimchi und Wildreisrêpe	15,50
Schaumsuppe von Rosenkohl mit Blutwurst-Apfelravioli	9,50
Consommé vom Weiderind mit Petersiliengrießnocken und Pastinakenfrühlingsrolle	10,50
Gebratenes Kalbsbries auf Karotten-Honigschaum und Lauchmousseline	15,50

SORBET

Blutorangen-Champagnersorbet an Kakaobohnenschaum	8,00
---	------

VEGETARISCH & VEGAN*

Blumenkohl-Grünkernbratling auf Glasnudelsalat mit Orangen-Fenchelgemüse	18,50
Hirse-Ingwerfalaffel auf mariniertem Schwarzwurzel-Birnenragout und Koriander-Tomatensalsa	19,50
Curry von Bohnenkernen in Kokosschaum mit gebackenen Bananen und Jasminreis*	20,50

FISCH & FLEISCH

Gebratenes Skreifilet auf Ochsenmaulvinaigrette und Salsiccia auf Schwarzwurzelragout und Spinatagliatelle	29,50
Duett von Schellfisch und Jakobsmuschel an Dijonsenschaum mit Schalottenspinat und Sesam-Kartoffelkrapfen	31,50
Geschmorte Rinderroulade in Schwarzrieslingjus mit gedämpftem Rotkohl und Semmelpralinen	26,50
Kalbsleber „moderne Berliner Art“ ~ Gebratene Leber auf Zwiebelchutney mit Apfelessigsauce und blauem Kartoffelstampf ~	32,50
Tranche vom Lammrücken unter der Schokoladenhaube an Chili-Karamellsauce mit gelber Bete und Quinoarisotto	33,50
Rosa gebratenes Schweinefilet im Blätterteigmantel auf Apfel-Majoransauce mit Steckrüben Gemüse und Erbsenmousseline	29,00
Mit Aromaten gebratene Barbarie-Entenbrust auf Sauerkirschchutney mit Speckrosenkohl und Erdnussreis	30,50

DESSERT & KÄSE

Gratinierte Honigpomelo in Silvanerschaum mit Portwein-Buttereis und gebackenem Mandelküchlein	11,50
Parfait von Cranberry und Rum auf Grapefruitcarpaccio und Schokoladensauce	10,50
Crème Brûlée von Blutorange mit Cappuccinomousse	8,50
Auswahl internationaler Käsespezialitäten von unserem Maître Affineur G.Waltmann mit hausgemachtem Chutney und frischem Baguette	15,00

Neujahrsmenü

Gebeiztes Skreifilet an Mandarinencumberland
mit Endivien-Kimchi und Wildreiscrêpe

Saalecker Schlossberg
Bacchus Kabinett halbtrocken
Weingut Schloss Saaleck, Hammelburg 0,1 l

Schaumsuppe von Rosenkohl mit Blutwurst-Apfelravioli

Würzburger Stein
Müller-Thurgau Kabinett trocken
Weingut Reiss, Würzburg 0,1 l

Gebrautes Kalbsbries auf Karotten-Honigschaum
und Lauchmousseline

Randersacker Marsberg
Weißer Burgunder trocken VDP. ERSTE LAGE
Weingut J. Störrlein & Krenig, Randersacker 0,1 l

Blutorangen-Champagnersorbet an Kakaobohnenschaum

Frank & Frei Secco Saignée (rosé) feinherb
Weingut am Stein, Würzburg 0,1 l

Rosa gebratenes Schweinefilet im Blätterteigmantel
auf Apfel-Majoransauce
mit Steckrübens Gemüse und Erbsenmousseline

Nordheimer Vögelein
Silvaner & Traminer trocken
Weingut Rudloff, Nordheim 0,1 l

Gratinierte Honigpomelo in Silvanerschaum
mit Portwein-Buttereis und gebackenem Mandelkuchlein

Würzburger Stein
Riesling Auslese VDP. ERSTE LAGE
Weingut Bürgerspital, Würzburg 0,05 l

6-Gang-Menü 85,00

6er Weinreise pro Person 36,00

5-Gang-Menü 71,50
(ohne Zwischengericht)

5er Weinreise pro Person 30,00

4-Gang-Menü 61,50
(ohne Sorbet und Zwischengericht)

4er Weinreise pro Person 24,00

Die letzte Bestellmöglichkeit für Menüs ist um 20.00 Uhr.

Trotz aller Vorsicht und Sorgfalt können unsere Speisen Spuren von Allergenen enthalten.
Für unsere Gäste mit Allergien halten wir eine spezielle Karte mit Allergen-Kennzeichnungen bereit.
Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter darauf an.

Alle Preise in Euro.