

HOTEL-RESTAURANT SCHINDERHANNES

Singener Str. 45, 78256 Steißlingen, Tel 07738/93900, info@schinderhannes-steisslingen.de

Menü 1

Reichenauer Gemüsecremesuppe mit Crêtons

Tranchiertes Hähnchenbrustfilet an Sherryrahmsauce
mit Ingwermöhrrchen und Bandnudeln

Walnussparfait auf Eierlikörspiegel und Caramel-Topping
23,50 Euro

Menü 2

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Zartes Hähnchenbrust- und Schweinefilet an Kräuter- und Pilzrahmsauce, Marktgemüse, Herzoginkartoffel und hausgemachte Spätzle

Pfannkuchen mit lauwarmen Himbeeren und Vanilleeis
25,50 Euro

Menü 3

Frische Brühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen

Bunte Salate der Saison

Badisches Bratenpfännchen an Pilzrahmsauce und Burgunderjus,
(Schwein und Rind) Marktgemüse, Spätzle und Kroketten

Exotischer Obstsalat mit Zitronensorbet und Sahne
27,50 Euro

Menü 4

Hausgemachte Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Räucherlachs
und Kräutercreme an Dillsensauce und Salatbouquet

Schweinemedallions an Calvadosrahmsauce, glacierten Apfelschiffchen,
marktfrisches Gemüse, hausgemachte Spätzle und Herzoginkartoffel

Mousse von brauner Schokolade an Waldbeerenkompott
28,50 Euro

Menü 5

Reichenauer Blattsalate an Sherry-Vinaigrette
mit gebratenem Garnelenspieß

★ ★ ★ ★ ★ ★

Gedämpftes Lachsfilet an Riesling- Dillrahmsauce
auf Gemüsenudeln und Butterreis

oder

Frisches Saiblingsfilet vom Grill an Mandelbutter,
Petersilienkartoffeln und Wilder Reis

★ ★ ★ ★ ★ ★

Mousse von weißer Schokolade an Himbeersauce
29,50 Euro

Menü 6

Kartoffelcremesüppchen mit Speckstreifen

★ ★ ★ ★ ★ ★

Bunter Salatteller an Joghurt- Kräuterdressing

★ ★ ★ ★ ★ ★

Zweierlei Lendchen vom Schwein und Rind an Kräuter- und
Champignonrahmsauce, Marktgemüse, Herzoginkartoffel und Spätzle

oder

Dreierlei Lendchen (2 x Schwein und 1 x Rind) mit gleichen Beilagen

★ ★ ★ ★ ★ ★

Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis, Schoko-Topping und Sahne
29,50 bzw. 32,00 Euro

Menü 7

Kaiserschotensuppe mit Shrimps

★ ★ ★ ★ ★ ★

Frisch gezupfte Blattsalate an Balsamico-Dressing
mit gerösteten Pinienkernen

★ ★ ★ ★ ★ ★

Tournedos vom Argentinischen Rinderfilet an Cognac-Pfefferjus,
mit mediterranem Gemüse und Pesto-Gnocchis

★ ★ ★ ★ ★ ★

Dessertvariation Schinderhannes (Parfait, Mousse, Panna Cotta)
36,50 Euro