



HAUPTGERICHT

Heilbutt 28,00

auf Blattspinat mit Weißweinsauce & Kartoffeln

Wiener Schnitzel 26,50

Bratkartoffeln und Wachsbohnenalat

Rinderleber in Soße 18,00

mit Apfel, Zwiebeln & Polenta

Rindertafelspitz von STIENS Beef 24,00

mit glasierten Möhren, Drillingskartoffeln & grüner Sauce

Spinatknödel 15,00

mit Gorgonzolasauce und Cherrytomaten

Unser „HELLER BURGER“ 16,00

170g Black Angus Patty von „STIENS BEEF“ gebaut mit Spiegelei,
Cheddar, Bacon, Zwiebeln, Tomatenragout, Heller-Sauce &
Drillingskartoffeln

hausgemachte Käsespätzle 14,50





VORSPEISEN

Rinderbrühe mit Einlage 7,90

Gemüsebrühe mit Einlage 6,00

kleiner gemischter Salatteller 8,90

Sherrymatjes 16,50

mit roter Beete, Chicorée und Kräuterschmand

wechselnde Tagessuppe

DESSERT & KAFFEE

Schmandmouse 9,50

unser Signature Hausdessert mit Früchten und einer Kugel Eis

wechselndes Sorbet 6,50

Affogato al Caffè 5,20

Espresso küsst Vanilleeis, gekrönt mit Sahnehäubchen

Espresso 2,40

doppelter Espresso 4,40

Ristretto 2,40

Tasse Kaffee 2,70

Cappuccino 3,50

Eiskaffee 7,00



In Sachen Digestif beraten wir Sie gerne

SAISONKARTE PFIFFERLINGE

VORSPEISE

PFIFFERLINGCERMESUPPE

8,00

HAUPTGERICHTE

KIKOK HÄHNCHEN 21,00
mit Pfifferlingfarce gefüllt,
Rosmarinkartoffeln und
Kräutersoße

KANINCHENRÜCKEN 21,00
mediterran gefüllt, mit Wagyu
Beacon gewickelt, mit
Pfifferlingssalat, Polenta &
glasierten Karotten

LAMMRAGOUT 19,80
aus der Stelze mit hausgemachten
Spätzle & Salat

KALBSSTEAK 28,00
mit Pfifferlingrahmsoße, wildem
Brokkoli & Kartoffelgratin

SEMMELKNÖDEL 16,50
mit Pfifferlingrahmsoße