

## VORSPEISE

(G) = GLUTENFREI (L) = LACTOSEFREI  = VEGAN

### CARPACCIO VOM HIRSCHKALB

HAUCHZART GESCHNITTENER HIRSCHRÜCKEN MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN,  
FEINEM WALNUSSDRESSING UND FRISCHEM VOGERLSALAT

22

### HERBSTSALAT (G)

BUNTER BLATTSALAT DER SAISON MIT EINEM LEICHTEN,  
FRUCHTIGEN HAUSDRESSING

11

### GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

SERVIERT AUF JUNGEM BLATTSPINAT, VERFEINERT MIT AROMATISCHEM GRUYÈRE  
– EIN HAUCH FRANZÖSISCHER ELEGANZ

21

## SUPPEN

### CREMIGE KÜRBISSUPPE (G)

VEREDELT MIT GERÖSTETEN KERNEN UND NUSSIGEM KÜRBISKERNÖL  
– SAMTIG UND AROMATISCH

12

### KLARE WALDPILZESSENZ (G)

INTENSIV IM DUFT, FEIN IM GESCHMACK  
– EIN GRUß AUS DEM HERBSTLICHEN WALD

12

UNSER HIRSCHKALB BEZIEHEN WIR AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

steg 52  
RESTAURANT & LOUNGE

## HAUPTSPEISE

(G) = GLUTENFREI (L) = LACTOSEFREI  = VEGAN

### GEBRATENER STEINBUTT <sup>(G)</sup>

AUF CREMIGEM ROTE-BETE-RISOTTO MIT KARAMELLISIERTEM ROSENKOHL  
– EIN SPIEL AUS FARBE UND ELEGANZ

40

### BRUST VON DER ENTE

ROSA GEBRATEN, BEGLEITET VON HIMBEER-BLAUKRAUT UND EINER GOLDBRAUNEN BUCHTEL

26

### HIRSCHKALBSRÜCKEN

ZARTROSA SERVIERT MIT SELLERIEPÜREE, ROMANESCO UND MORCHELRAHM  
– EINE KOMPOSITION VOLL AROMATISCHER TIEFE

34

### HIRSCHGULASCH

KRÄFTIG GESCHMORT, SERVIERT MIT SERVIETTENKNÖDEL UND BLAUKRAUT  
– KLASSISCH UND BODENSTÄNDIG

28

### WIENER SCHNITZEL VOM KALB <sup>(L)</sup>

IN BUTTERSCHMALZ GOLDBRAUN GEBACKEN,  
MIT BRATKARTOFFELN, ZITRONE UND PREISELBEEREN

26 / 32

### PORTOBELLO TRIANGOLI

HAUSGEMACHTE PASTA MIT CREMIGER PILZFÜLLUNG, CASHEWKERNEN,  
KIRSCHTOMATEN UND RUCOLA

26

### KÜRBIS-GNOCCHI

FEIN ABGESCHMECKT MIT SALBEI, GETROCKNETEN TOMATEN  
UND FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN

21

UNSER HIRSCHKALB BEZIEHEN WIR AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

## DESSERT

(G) = GLUTENFREI (L) = LACTOSEFREI  = VEGAN

CRÈME BRÛLÉE  
MIT FEINEM BIRNENRÖSTER

12

VEGANER CHEESECAKE IM GLAS  
MIT ZARTER VANILLENOTE

11

ESPRESSO N'ICE (G)  
HAUSGEMACHTES VANILLEEIS VEREDELT MIT FRISCHEM ESPRESSO

6

DIGESTIF EMPFEHLUNG:

LANTENHAMMER EDELBRÄNDE  
FEINSTE EDELBRÄNDE AUS DEM HAUSE LANTENHAMMER

6,5

## KIDS

(G) = GLUTENFREI (L) = LACTOSEFREI  = VEGAN

WIENER SCHNITZEL <sup>(L)</sup>  
POMMES FRITES

15

PASTA  
FRUCHTIGE TOMATENSauce / PARMESAN

10

ODER

ZERLASSENE BUTTER / PARMESAN

9

FISH & CHIPS  
FISCHSTÄBCHEN / POMMES FRITES

10

EISBIENE  
VANILLEEIS / SCHOKOSAUCE

7



LANGWEILE WÄHREND  
DER WARTEZEIT... KENNEN  
WIR NICHT:



**„STEG 32“  
3-GANG-GENUSS MENÜ**

(G) = GLUTENFREI (L) = LACTOSEFREI  = VEGAN

**CARPACCIO VOM HIRSCHKALB**  
HAUCHZART GESCHNITTENER HIRSCHRÜCKEN MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN,  
FEINEM WALNUSSDRESSING UND FRISCHEM VOGERLSALAT

**HIRSCHKALB**  
ZARTROSA SERVIERT MIT SELLERIEPÜREE, ROMANESCO UND MORCHELRAHM  
– EINE KOMPOSITION VOLL AROMATISCHER TIEFE

**CRÈME BRÛLÉE**  
MIT FEINEM BIRNENRÖSTER

**3-GANG-MENÜ 65 PRO PERSON**  
**(VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)**

## 3-GANG-GENUSS MENÜ VEGAN

(G) = GLUTENFREI (L) = LACTOSEFREI  = VEGAN

KLARE WALDPILZESSENZ <sup>(G)</sup>  
INTENSIV IM DUFT, FEIN IM GESCHMACK  
– EIN GRUß AUS DEM HERBSTLICHEN WALD

PORTOBELLO TRIANGOLI  
HAUSGEMACHTE PASTA MIT CREMIGER PILZFÜLLUNG, CASHEWKERNEN,  
KIRSCHTOMATEN UND RUCOLA

VEGANER CHEESECAKE IM GLAS  
MIT ZARTER VANILLENOTE

3-GANG-MENÜ 49 PRO PERSON  
(VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)