





stephans

r e s t a u r a n t

KLEINIGKEITEN / SMALL DISHES

Cappuccino von der Süßkartoffel  mit Lila Kartoffel Chip Cappuccino of sweet potato and purple potato chip	€ 6,50 264 kcal <small>(Allergen GI)</small>
Carpaccio vom Rind mit Parmesanhippe und Limettencreme Carpaccio of beef with parmesan and lime cream 	€ 7,50 210 kcal <small>(Allergen G / 89)</small>
Feldsalat an Kartoffelrösti und Sour Cream Lambs lettuce with potato cake and sour cream	€ 7,50 240 kcal <small>(Allergen GED / 9)</small>
Salat ^{MIX} Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika und Toppings  Salad ^{MIX} leaf salad, tomatoes, cucumber, pepper and topping 	€ 4,50 <small>(Allergene A-N)</small>

MEHR ALS EIN SNACK / SMALL MAIN COURSES

Gratinierter Ziegenkäse im Ciabatta Brötchen mit Rucola, Tomate, Rote Beete und Honig-Senf-Creme Gratinated goat cheese served in Ciabatta bread with rocket salad, tomato, beetroot and honey mustard cream	€ 9,50 380 kcal <small>(Allergen AGJ / 68)</small>
Pulled Salmon Burger <i>Neu</i> Marinierter Lachs mit Krautsalat und karamellisierten Ananas und Mango Pulled salmon burger with cabbage salad and caramelized pineapple and Mango	€ 14,00 530 kcal <small>(Allergen DLAKG / 289)</small>
Rindfleischburger mit Cheddar Käse, Röstzwiebeln, Bacon, Tomate & Barbecue Soße Beef burger with Cheddar cheese, roasted onions, bacon, tomato and barbecue sauce	€ 14,00 820 kcal <small>(Allergen AKGJF / 4)</small>
Bitte wählen Sie Ihre Beilagen / Please select your side dishes	€ 2,50

Pommes Frites 295 kcal, Süßkartoffel Pommes 295 kcal (Allergen A),
Tortilla Chips 375 kcal (Allergen A) oder kleiner gemischter Beilagensalat 45 kcal (Allergen Dressing AGCIJ)
French fries 295 kcal, sweet potato fries 295 kcal or tortilla chips 375 kcal or small side salad 45 kcal

 Auf Anfrage servieren wir Ihnen diese Gerichte auch vegan. /  On request we also serve these dishes vegan.
Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service. / Price includes V.A.T. and service.

stephans

restaurant

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Rosa gebratenes Filet vom Angus Rind 120g oder 200g € 16,00 € 24,00
mit Pastinaken und Schwarzbiersoße 270 kcal 290 kcal
Medium roasted Angus beef fillet 120 g or 200 g (Allergen IFA)
with parsnips and dark beer sauce

Wiener Schnitzel € 16,00
mit Apfel-Karotten-Salat 295 kcal
„Wiener Schnitzel“ Breaded veal escalope with apple-carrot-salad (Allergen AC)

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten € 19,00
mit Pak choi und Butternut Kürbis 160 kcal
Sea bass fillet fried on skin with pak choi and butternut pumpkin (Allergen AD)

Tortelloni mit Ricotta & Spinat € 12,50
mit Kräutersoße und karamellisierten Pinienkernen 260 kcal
Tortelloni with ricotta & spinach with herb sauce and caramelized pine nuts (Allergen AGCH / 9)

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen / Please select your side dishes € 2,50

Kräuterpasta [✓] 210 kcal (Allergen ACG), Kartoffelspalten 170 kcal (Allergen AI / 89), Tomatenreis [✓] 160 kcal (Allergen I)
Herb pasta [✓] 210 kcal, potato wedges 170 kcal or tomato rice 160 kcal

DESSERTS / DESSERTS

Apfelstrudel € 6,50
mit Vanillesoße und Schlagsahne 243 kcal
Apple strudel with vanilla sauce and wipped cream (Allergen ACG / 9)

Duett von der Crème Brûlée € 6,50
mit marokkanischem Aprikosenragout 610 kcal
Duett of Crème Brûlée with moroccan apricot ragout (Allergen CGH)

[✓] Auf Anfrage servieren wir Ihnen diese Gerichte auch vegan. / [✓] On request we also serve these dishes vegan.
Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service. / Price includes V.A.T. and service.