

# Stiller's Restaurant

## Stillers Menü

### **Matjes**

Buttermilch | Gurke | Apfel | Dill

\*\*\*

### **Morchelcrèmesüppchen**

Panchetta | Lauch | Pilzen

\*\*\*

### **Porchetta vom Duroc**

Kartoffelpüree | geröstete Möhren | Kräuter | Jus

\*\*\*

### **Rhabarber**

Blätterteig | Pudding | Joghurteis

3 Gang mit Suppe 49,-

3 Gang mit Vorspeise 54,-

4 Gang 65,-

## Vegetarisches Menü

### **Spargelschnitte**

Spargel Panna Cotta | zweierlei Spargel | Kresse

\*\*\*

### **Spargelcrèmesüppchen**

Spargel | Kräuteröl

\*\*\*

### **Spargel vom Hof Hogrefe**

Kartoffel | Hollandaise | Butter

\*\*\*

### **Schokoladentarte**

Himbeer-Mascarponeeis

3 Gang mit Suppe 42,-

3 Gang mit Vorspeise 46,-

4 Gang 58,-

# Stiller's Restaurant

## Vorspeisen

**Tatar vom Rinderfilet**  
Röstbrot | Wachtelei | Kaper | Crème fraîche | Schalotte 21,00

**Carpaccio vom Rind**  
Rucola | Parmesan | Pinienkerne 16,00

**Matjes**  
Buttermilch | Gurke | Apfel | Dill 18,00

**Tatar vom Thunfisch**  
Avocado | Ingwer | Wasabi 22,00

**Caesar Salat**  
Tomaten | Parmesan | Croutons 12,00

**Spargelschnitte**  
Spargel Panna Cotta | zweierlei Spargel | Kresse 16,00

## Suppen

**Morchelcrèmesüppchen**  
Panchetta | Lauch | Pilzen 14,00

**Spargelcrèmesüppchen**  
Spargel | Kräuteröl 10,00

## Hauptgänge

**Wiener Schnitzel**  
Fritten | Gurkensalat | Preiselbeeren 33,00  
klein 22,90

**Porchetta vom Duroc**  
Kartoffelpüree | geröstete Möhren | Kräuter | Jus 26,00

**Filet vom Steinbeißer**  
Erbsenpüree | Zuckerschoten | grüner Spargel | Beurre blanc 29,00

**Scholle im Ganzen** <sup>Finkenwerder Art</sup>  
Petersilienkartoffeln | Salat | Butter | Speck 31,00

## Steaks

**Rinderfilet Neuseeland** <sup>ca180g</sup> 44,00

**Rumpsteak Norddeutsche Färse** <sup>ca250g</sup> 35,00

**Maispouladenbrust Frankreich** <sup>ca180g</sup> 24,00

## Sättigung

Kartoffelpüree  
Kartoffelgratin  
Fritten

## Grünes

Ratatouillegemüse  
geröstete Möhren  
Beilagensalat

## Saucen

Kalbsjus  
Café de Parie Butter  
Hollandaise

# Stiller's Restaurant

## Pasta

### Kalbsfleischbolognese

Tagliolini | Parmesan | Sommertrüffel

24,50

### Riesengarnelen

Tagliolini | cremige Tomatensauce | Kräuter

24,00

### Sommertrüffel

Tagliolini | Rahmsauce | Parmesan

24,00

## Spargelzeit

### Spargel vom Hof Hogrefe

Kartoffel | Hollandaise | Butter

24,00

+ Kalbsschnitzel

14,00

+ Serranoschinken

10,00

+ Filet vom Steinbeißer

16,00

## Kindergeschichte

### Wiener Schnitzel

Pommes | Gurkensalat | Ketchup & Majo

22,90

### Chicken Crossis

Pommes | majo & Ketchup

10,00

### Tomatensauce

Pasta & Parmesan

10,00

## Dessert

### Crème Brûlée

7,00

### Rhabarber

Blätterteig | Pudding | Joghurteis

12,00

### Schokoladentarte

Himbeer-Mascarponeeis

12,00

### FRIOLI Eismanufaktur aus Linden

Vanille | Schokolade | Himbeer-Mascarpone

Mango | Caramel-Fleur de Sel | Pistazie

Zitrone-Basilikum | Erbeer-Basilikum

3,00

# Stiller's Restaurant

## Aperitives

<b>ODE Bright Lemon</b> Prosecco   Soda Bitter, süß & sauer.	11,50
<b>ODE Ruby Wood</b> on the Rocks   Tonic Bitter, kräftig & fruchtig. Trockener als dein Januar.	11,50

**Rotari Rosé** Metodo Classico Trento Doc <sup>01</sup> 7,10

### Wachisnais Vermut

Blanco | Tintorro 7,90  
Celestial 8,90

**Stiller's Sprizz** <sup>1,11,7</sup> Gin | Aperol | Orange | Maracuja | Tonic 9,50

**Apérol Sprizz** <sup>1,11,7</sup> Aperol | Prosecco | Soda 8,50

**Limoncello Sprizz** <sup>1,11,7</sup> Limoncello | Prosecco | Soda 8,50

**Belsazar Sprizz** Belsazar Rosé | Tonic | Beeren 8,50

**Lillet Wild Berry** Lillet Weinbrand | Wild Berry | Beeren 8,50

**Campari Soda** <sup>1</sup> Campari | Soda Water 9,50

**Campari Amalfi** <sup>1</sup> Campari | Bitter Lemon | Limette 9,50

**Gin Pink** Gin | Pink Grapfruit 10,00

**Gin Fizz** Gin | Zitronensaft | Zuckersirup | Soda 11,00

**Negroni** Gin | Vermouth | Campari 10,00

**Gin Sul** Thomas Henry Tonic 13,90

**Espresso Martini** Wodka | Espresso | Kaffeelikör 11,90

## Alkoholfrei

**Verjus** alkoholfrei auf Eis 5,30

**Verjus Sprizz** mit Tonic 8,00

**Prisecco** alkoholfreier Beeren Sekt 6,20

**Crodino Sprizz** <sup>1,3</sup> Crodino | Tonic Water 7,50

**Siegfried Wonderleaf Gin** Tonic Water 10,00

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmitteln  
7 gewachst, 11 koffeinin- und chininhaltig

## Weißwein <sup>02</sup>

**2022 Gemischter Satz Weisz** <sup>trocken</sup>

Weingut Groszer Wein | Burgenland 9,90

**2022 Grauburgunder**

Weingut Bassermann-Jordan | Pfalz 10,00

**2022 Riesling Kabinett** <sup>feinherb</sup>

Weingut Espenhof | Rheinhessen 9,00

## Roséwein <sup>02</sup>

**2023 Pinchinat Rosé** <sup>trocken</sup>

Domaine Pinchinat | Provence 9,90

## Rotwein <sup>02</sup>

**2022 Primitivo SUD** <sup>trocken</sup>

Weingut San Marzano | Apulien 9,00

**2019 Spätburgunder VIERLING**

Weingut Zähringer | Baden 11,50

**2021 Chinon Rouge** <sup>trocken</sup>

Domaine Baudry | Beaune 11,50

## Freewein <sup>02</sup>

**2023 Pinot Gris** <sup>trocken</sup>

Weingut Keth | Rheinhessen 7,00

**32°Grad Riesling**

Manufaktur Jörg Geiger | Württemberg 9,50

## Sprudeliges

**Champagne Brut Reserve**

Champagne Leclerc Briant | Vallée de la Marne 0,375l 51,00

# Stiller's Restaurant

## Biere

<b>Oberbräu Helles</b> vom Fass   4,8%	0,3l	3,70
	0,5l	5,90
<b>Warsteiner Pils</b> alkoholfrei	0,33l	3,70
<b>Radler</b>	0,3l	3,70
	0,5l	5,90
<b>Schneider Weisse</b> original   4,9%	0,5l	5,90
<b>Schneider Weisse</b> kristal	0,5l	5,90
<b>Schneider Weisse</b> alkoholfrei	0,5l	5,90

## Alkoholfreies

<b>St. Leonard Quelle</b> still   medium	1l	7,90
<b>Cola   Cola Zero   Fanta</b> 1,3,9,11		
<b>Sprite   Apfelschorle</b>	0,3l	3,50
<b>Fritz Kulturgüter</b> 1,3		
Kola   Orange   Zitrone		
Rhabarber-   Apfelschorle	0,33l	3,90
<b>Thomas Henry</b>		
Tonic 11   Bitter Lemon 3,11   Ginger Ale 1,3	0,2l	3,50
<b>Vaihinger Säfte</b>		
Orangensaft   Apfelsaft   Maracuja	0,2l	3,00
Johannisbeere	0,3l	3,50
Schorle	0,3l	3,50
Schorle	0,5l	5,50

## Digestives<sup>2el</sup>

<b>Prinz Brände</b> 34%		
Hausschnaps Marille   Birnerla		3,50
Nussserla   Himbeerla		
<b>Prinz Edelbrände</b> 41%		
Alte Marille   Alte Williams Christ Birne		
Alte Waldhimbeere   Alte Kirsche   Alte Zwetschke		5,30
Alter Bodensee Apfel   Alte Haselnuss		
<b>Distellerie Berta</b>		
Grappa Berta Elisi (Nebbiolo, Barbera d'Asti, Cabernet) 43%		9,00
Grappa Berta Magia (Sorgfältige Selektion, Fasslagerung 10 Jahre) 43%		16,00
Grappa Berta Roccanivo (Barbera, sorgfältige Selektion) 43%		12,00
<b>Distellerie Marzadro</b>		
Grappa le diciotto lune		
(Marzemino, Teroldego, Merlot, Moskato) 41%		8,00

## Heißgetränke

<b>KAFFEERÖSTEREI DINZLER</b> aus Irschenberg 11		
<b>Café Créma</b>		3,20
<b>Espresso</b>		2,80
<b>Espresso Macchiato</b>		3,00
<b>Cappuccino</b>		3,50
<b>Café au lait</b>		4,50
<b>Latte Macchiato</b>		4,50
<b>Heiße Schokolade</b>		4,00
<b>Ronnefeld Bio Tee</b>		
Verschiedene Sorten		3,90