

# Stiller's Restaurant

## Stillers Menü

### Tatar vom Rinderfilet

Röstbrot | Crème fraîche | Wachtelei | Kapern  
\*\*\*

### Consomme vom Wild

Gemüse | Flädle  
\*\*\*

### Pluma de Iberico

Steckrübe | Wilder Brokkoli | Meerrettichschaum  
\*\*\*

### Espresso Martini

Wodka | Espresso | Kaffeeликör

3 Gang mit Tatar 68,-  
3 Gang mit Consomme 57,-  
4 Gang 78,-

## Fisch Menü

### Milchschnitte<sup>2.0</sup>

Rote Bete | Crème fraîche | Aal  
\*\*\*

### St. Jakobsmuschel

Dreierlei von der Linse | Kresse  
\*\*\*

### Filet vom Zander

Apfelkraut | Gnocchi | Beurre blanc  
\*\*\*

### Crème Brûlée

3 Gang mit Milchschnitte 53,-  
3 Gang mit Muschel 56,-  
4 Gang 75,-

## Vegetarisches Menü

### Burrata

bunte Möhren | Knäckebrot | Aprikose  
\*\*\*

### Crèmesüppchen vom Erdapfel

Wintertrüffel & Lauchöl  
\*\*\*

### Risotto mit Waldpilzen

Steinpilzschaum | Petersilienwurzel  
\*\*\*

### Walnusstorte

Mandeleis

3 Gang mit Burrata 47,-  
3 Gang mit Suppe 43,-  
4 Gang 59,-

# Stiller's Restaurant

## Vorspeisen

### Tatar vom Rinderfilet

Röstbrot | Crème fraiche | Wachtelei | Kapern  
Upgrade: 10g „Imperial Kaviar“

21,00  
+24,90

### Backendl von der Wachtel

Feldsalat | Kartoffelvinaigrette

22,00

### St. Jakobsmuschel

Dreierlei von der Linse | Kresse

22,00

### Milchschnitte<sup>2.0</sup>

Rote Bete | Crème fraiche | Aal

19,00

### Wintersalat

Bete | Ziege | Kernen

10,00

### Burrata

bunte Möhren | Knäckebrot | Aprikose

16,00

## Suppen

### Crèmesüppchen vom Erdapfel

Wintertrüffel & Lauchöl

12,00

### Consomme vom Wild

Gemüse | Flädle

10,00

### Gulaschsuppe

Paprika | Pilzen | Kartoffel

10,00

## Hauptgänge

### Wiener Schnitzel

Fritten | Gurkensalat | Preiselbeeren

33,00  
klein 22,90

### Grünkohl

Bregenwurst | Kassler | Kartoffeln

22,00

### Königsberger Klopse<sup>vom Kalb</sup>

Salzkartoffeln | Kapernsauce | Bohnenragout

24,00

### Filet vom Zander

Apfelkraut | Gnocchi | Beurre blanc

32,00

### Geschnezeltes vom Wild

Gnocchi | Wirsing | Maronen

35,00

### Pluma de Iberico

Steckrübe | Wilder Brokkoli | Meerrettichschaum

38,00

### Halbe Oldenburger Ente

Kartoffelknödel | Rotkohl | Rotweimbirne | Geflügeljus

38,00

## Steaks

### Rinderfilet Neuseeland<sup>ca180g</sup>

44,00

### Rumpsteak Norddeutsche Färse<sup>ca250g</sup>

35,00

### Maispouladenbrust Frankreich<sup>ca180g</sup>

24,00

### Lammrücken Neuseeland<sup>ca200g</sup>

35,00

### Sättigung

Kartoffelpüree  
Gnocchi  
Fritten

### Grünes

Wurzelgemüse  
Spitzkohl  
Beilagensalat

### Saucen

Kalbsjus  
Café de Paris Butter  
Pfeffersauce

# Stiller's Restaurant

## Vegetarisch

### Wintertrüffel

Tagliolini | Rahmsauce | Parmesan

30,00

### Risotto mit Waldpilzen

Steinpilzschaum | Petersilienwurzel

22,00

## Kindergerichte

### Wiener Schnitzel

Pommes | Gurkensalat | Ketchup & Majo

22,90

### Chicken Crossis

Pommes | Majo & Ketchup

10,00

### Pasta & Tomate

Parmesan

10,00

## Dessert

### Crème Brûlée

7,00

### Armer Ritter 2.0 á la Tom

Brioche | Caramel | Rosinen

12,00

### Walnusstarte

Mandeleis

13,00

### Espresso Martini

Wodka | Espresso | Kaffeelikör

11,90

### Espresso Martino

Opius | Espresso | Rohrzucker

11,90

### FRIOLI

Eismanufaktur aus Linden

Vanille | Schokolade | Himbeer-Mascarpone

Mango | Caramel-Fleur de Sel | Pistazie

Gebrannte Mandel | Spicy Pumkin | Zwetschge

3,00

# Stiller's Restaurant

## Aperitives

**Rotari Rosé** Metodo Classico Trento Doc <sup>01</sup> 7,10  
**Crémant von Kuehn** Alsace 8,50

**Wachisnais Vermut**  
Blanco | Tintorro 7,90  
Celestial 8,90

**ODE Bright Lemon** Prosecco | Soda 11,50  
Bitter, süß & sauer.

**ODE Ruby Wood** on the Rocks | Tonic 11,50  
Bitter, kräftig & fruchtig.  
Trockener als dein Januar.

**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

**Moscow Mule** Wodka | Ginger Brew | Limette 11,90

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

## Alkoholfrei

**Verjus Sprizz** mit Tonic 8,00

**Prisecco** alkoholfreier Sekt 6,20

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

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

**Espresso Martino** Opus | Espresso | Rohrzucker 11,90

## Weißwein <sup>02</sup>

**2022 Weißburgunder Reserve** trocken 11,50  
Weingut Bietighöfer | Pfalz

**Wein des Tages** 9,00  
Fragen Sie gerne unseren Service!

**2022 La Roche Riesling** feinherb 9,00  
Weingut Espenhof | Rheinhessen

## Roséwein <sup>02</sup>

**2022 DER WILDE Rosé** trocken 9,00  
Weingut Weigand | Franken

## Naturwein <sup>02</sup>

**2021 WHITE** trocken 11,50  
Weingut Weigand | Franken

## Rotwein <sup>02</sup>

**2022 Primitivo SUD** trocken 9,00  
Weingut San Marzano | Apulien

**Wein des Tages** 9,00  
Fragen Sie gerne unseren Service!

## Freewein <sup>02</sup>

**32° Grad Riesling** 9,00  
Manufaktur Jörg Geiger | Württemberg

**33° Grad Pinot Meunier** 9,00  
Manufaktur Jörg Geiger | Württemberg

# Stiller's Restaurant

## Biere

<b>Oberbräu Helles</b> vom Fass   4,8%	0,3l	3,70
	0,5l	5,90
<b>Warsteiner Pils</b>	0,3l	3,70
<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

## Digestives<sup>2cl</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		
Alter Bodensee Apfel   Alte Haselnuss		5,30
<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

## 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> <sup>1,3</sup>		
Kola   Orange   Zitrone		
Trauben-   Apfelschorle	0,33l	3,90
<b>Thomas Henry</b>		
Tonic 11   Bitter Lemon 3,11   Ginger Ale 1,3		
Pink Grapefruit	0,2l	3,50
<b>Vaihinger Säfte</b>		
Orangensaft   Apfelsaft   Maracuja		
Johannisbeere	0,2l	3,00
Schorle	0,3l	3,50
Schorle	0,5l	5,50

## Heißgetränke

<b>KAFFEERÖSTEREI DINZLER</b> aus Irschenberg <sup>11</sup>		
<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>		3,90
Verschiedene Sorten		