Stiller's Restaurant

Aperitif

CHAMPAGNE IST KEIN LUXUSPRODUKT, SONDERN
EIN GETRÄNK FÜR BESONDERE MOMENTE
& EIGENTLICH IST JEDER MOMENT BESONDERS

Champagne Grande Réserve Brut
André Clouet
9,50
***

PetNat
8,00
***

Haleluja Spritz
Secco trifft Ingwer
9,50
***

Pornstar Martini
Wodka I Maracuja I Limette
Vanille I Crèmant
11,90
***

Espresso Martini
Wodka I Espresso I Kaffeelikör
9,90
***

Gin Sul
Thomas Henry Tonic
12,50

Alkoholfrei

Verjus Sprizz
Verjus mit Thomas Henry Tonic
8,90
***

Prisecco
Manufaktur Jörg Geiger I Württemberg
8,00

Stiller's Restaurant

Stillers Menü

Wachtelbrust
Sellerie I Marone I Cranberry
***
Crèmesuppe von der Marone
Pumpernickel & Entenbrust
***
Hirschkalbsrücken
Selleriepüree I Romanesco
Kartoffelkrapfen I Cranberry
***
Käse vom Wagen
vom Affineur Tölzer Kasladen

3 Gang mit Vorspeise 74,-
3 Gang mit Suppe 66-
4 Gang 88,-

Fisch Menü

St. Jakobsmuschel
Karotte I Orange I Knoblauch
***
Rieslingschaumsüppchen
Edelfischklösschen
***
Filet vom Wolfsbarsch
Graupenrisotto I Fenchelgemüse
Beurre blanc
***
Moelleux au chocolat
Gewürzbirne I Carameleis

3 Gang mit Vorspeise 68,-
3 Gang mit Suppe 60-
4 Gang 82,-

Vegetarisches Menü

Root Tatar
Brioche I Trüffel I Kapern
***
Hokkaidocrèmesuppe
Kokos I Curry I Kürbiskern
***
Herbsttrüffel
Tagliolini I Rahmsauce I Parmesan
***
Crème Brûlée

3 Gang mit Vorspeise 48-
3 Gang mit Suppe 42,-
4 Gang 58,-

Stiller's Restaurant

Vorspeisen

Tatar vom Rinderfilet
Knoblauchbrot I Crème fraíche
Wachtelei I Kapern 19,00

Wachtelbrust
Sellerie I Marone I Cranberry 22,00

Ceviche vom Hamachi
Letche I Avocado I Kresse 22,00

St. Jakobsmuschel
Karotte I Orange I Knoblauch 22,00

Root Tatar
Brioche I Trüffel I Kapern 16,00

Herbstsalat
Feldsalat I Kürbis I Quitte I Nuss 15,00

Suppen

Rieslingschaumsüppchen
Edelfischklösschen 14,00

Hokkaidocrèmesuppe
Kokos I Curry I Kürbiskern 10,00

Crèmesuppe von der Marone
Pumpernickel & Entenbrust 14,00

Hauptgänge

Oma`s Rinderroulade
Kartoffelpüree I Rotkohl 26,00

Halbe Oldenburger Ente
Apfel-Rotkohl I Kartoffelknödel
Orangenjus 35,00

Hirschkalbsrücken
Selleriepüree I Romanesco
Kartoffelkrapfen I Cranberry 42,00

Schnitzel vom Duroc
Bratkartoffeln I Blattsalat 24,00
mit Rahmpilzen 26,00

Wiener Schnitzel
Fritten I Gurkensalat I Preiselbeeren 34,50
klein 24,00

Filet vom Wolfsbarsch
Graupenrisotto I Fenchelgemüse
Beurre blanc 38,00

Stillers Gans

Ofenfrische deutsche Freilandgans
Ganz & Gar auf den Tisch
Kartoffelknödel I Apfel-Rotkohl
Bratäpfel I Rosenkohl I Geflügeljus

für 4 Personen 260,00
extra Beilagen 5 Personen 275,00

Nur auf Vorbestellung!

Stiller's Restaurant

Vegetarisch

Herbstrüffel
Tagliolini I Rahmsauce I Parmesan 29,00

Massaman Curry[vegan]
Wokgemüse I Kokos I Reis I Erdnuss 22,00

+Maispouladenbrust 32,00
+Riesengarnelen 32,00

Steaks

Rinderfilet
Neuseeland[ca180g] 46,00

Rumpsteak
Norddeutsche Färse[ca250g] 39,00

Maispouladenbrust
Paderborner Kikok[ca210g] 27,00

Beilagen[2 zur Wahl]
Kartoffelpüree
Bratkartoffeln
Fritten
gebackene Möhren
Beilagensalat
Rahmpilze

Sauce[1 zur Wahl]
Kalbsjus
Pfeffersauce
Cafè de Paris Butter

Kinder

Nürnberger
Püree & Möhrchen 12,00

Chicken Crossis
Pommes I Majo & Ketchup 10,00

Pasta & Tomate
Parmesan 10,00

Dessert

Crème Brûlée 8,50

Moelleux au chocolat
Gewürzbirne I Carameleis 14,00

Espresso Martini
Wodka I Espresso I Kaffeelikör 9,90

FRIOLI **Eismanufaktur aus Linden**
Vanille I Schokolade I Amarena
Himbeer-Mascarpone I Mango
Caramel-Fleur de Sel I Pistazie
Pro Kugel 3,00

Käse vom Wagen
vom Affineur Tölzer Kasladen klein 18,00 / groß 24,00

Tawny Port 20 Years
Graham's 5cl 9,50

Bezüglich Allergene fragen Sie bitte unser Personal!

Stiller's Restaurant

Spritz

ODE Bright Lemon **Bitter, süß & sauer.**
Prosecco I Soda 9,90

ODE Ruby Wood **Bitter, kräftig & fruchtig.**
on the Rocks I Tonic 9,90

Stiller‘s Spritz 1,11,7
Gin I Aperol I Orange I Maracuja I Tonic 9,50

Apérol Spritz 1,11,7
Aperol I Prosecco I Soda 9,50

Limoncello Spritz
Aperol I Prosecco I Soda 9,50

Sarti Spritz
Sarti I Prosecco I Soda 9,50

Lillet Wild Berry
Lillet I Wild Berry I Beeren 9,50

Cocktails

Gin Fizz
Gin I Zitronensaft I Zuckersirup I Soda 11,00

Negroni
Gin I Vermouth I Campari 12,00

Moscow Mule
Wodka I Ginger Brew I Limette 11,00

Pisco Sour
Pisco I Limette I Rohrzucker I Eiweiß 13,50

Alkoholfrei

Verjus Sprizz mit Tonic 8,90
Crodino Sprizz1,3 Crodino I Tonic Water 8,90
Siegfried Wonderleaf Gin
Tonic Water 12,00

Vermut

Waalem **Insel Föhr**
Weiß 7,10
Rot 7,10

Partida Creus **Katalonien**
rot 7,10

Mon dieu **Rioja**
rot 6,20

Wachisnais **Spanien**
rot 7,10

Gin 5cl

Bombay Sapphire 11,50
Hendrick‘s 12,50
Hendrick‘s Midsummer 12,50
Elephant 15,00
Gin Sul 12,50
Gin Sul Lima Limao 14,50
Gin Sul Ilhasi do sul 29,00
Gin Sul Caminho Franca 29,00
Gin Sul Onda do Sul 29,00

inkl. Thomas Henry Tonic

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

Stiller's Restaurant

Biere

Oberbräu Helles		
vom Fass I 4,8%	0,3l	3,90
	0,5l	5,90
Oberbräu Helles 0,0% free	0,33l	3,90
Radler	0,3l	3,90
	0,5l	5,90
Erdinger Urweisse	0,5l	5,90
Erdinger Weizen free	0,5l	5,90

Alkoholfreies

St. Leonard Quelle		
still I medium	1l	8,90
Cola I Cola Zero I Fanta 1,3,9,11		
Sprite I Apfelschorle	0,3l	3,80
	0,4l	4,50
Fritz Kulturgüter1,3		
Kola I Kola 0 Zucker		
Orange I Zitrone		
Traubenschorle	0,33l	4,20
Lütts Landlust		
Rhabarberschorle		
Apfelschorle	0,33l	4,20
Thomas Henry		
Tonic 11 I Bitter Lemon 3,11		
Ginger Ale 1,3 I Pink Grapefruit	0,2l	3,90
Vaihinger Säfte		
Orangensaft I Apfelsaft		
Maracuja I Johannisbeere	0,3l	4,00
Schorle	0,3l	3,80
Schorle	0,4l	4,50

Digestives 2cl

Prinz Brände 34%	
Hausschnaps Marille I Birnerla	
Nussserla I Himbeerla	3,50
Prinz Edelbrände 41%	
Alte Marille I Alte Williams Christ Birne	
Alte Waldhimbeere I Alte Kirsche	
Alte Zwetschke I Alter Bodensee Apfel	
Alte Haselnuss	5,30
Distellerie Berta	
Grappa Berta Elisì	
Nebbiolo, Barbera d'Asti, Cabernet 43%	7,00
Grappa Berta Magia	
Fasslagerung 10 Jahre 43%	14,00
Grappa Berta Roccanivo	
Barbera, sorgfälltige Selektion 43%	12,00
Distellerie Marzadro	
Grappa le diciotto lune	
Marzemino, Teroldego	
Merlot, Moskato 41%	7,00

Heißgetränke

KAFFEERÖSTEREI DINZLER
aus Irschenberg 11

Café Créma	3,40
Espresso	3,00
Espresso Macchiato	3,20
Cappuccino	3,80
Café au lait	4,80
Latte Macchiato	4,80
Heiße Schokolade	4,00
Ronnefeld Bio Tee	3,90
Verschiedene Sorten	

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmitteln
7 gewachst, 11 koffeein- und chininhaltig
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO