

Stiller's Restaurant

Stillers Menü

Parfait von der Geflügelleber

Brioche | Frisee | Traminergelee | Cumberlandsauce

Selleriecrèmesüppchen

Herbsttrüffel | Kräuteröl

Duett vom Wildschwein

Maronenwirsing | Pastinakenpüree | Cranberry

Duett von der Schokolade

Mousse & Brownie | Gewürzbirne | Crumble

3 Gang mit Suppe 46,-

3 Gang mit Vorspeise 57,-

4 Gang 65,-

(Gans im Hauptgang +12,00,-)

Vegetarisches Menü

Tarte Chèvre

Ziegenkäse | Paprika | Fenchel | Wildkräuter | Honig

Crèmesüppchen vom Hokkaidokürbis

Kokos | Curry | vegan

Schlafrock

Eigelb | Sellerie | Pilze | Wildkräuter | Kräuterschaum

Tarte vom Apfel

Spicy-Pumkin Eis | Apfe-Espuma | Crumble

3 Gang mit Suppe 37,-

3 Gang mit Vorspeise 42,-

4 Gang 50,-

Stiller's Restaurant

Vorspeisen

Carpaccio vom Black Angus Rind
Rucola | Parmesan | Pinienkerne 16,00

Tatar vom Thunfisch
Avocado | Ingwer | Wasabi 20,00

Parfait von der Geflügelleber
Brioche | Frisee | Traminergelee | Cumberlandsauce 19,50

Vorspeisen Vegetarisch

Blattsalate
Pinienkerne | Tomaten | Parmesan | Kräuter 9,00

Tarte Chèvre
Ziegenkäse | Paprika | Fenchel | Wildkräuter | Honig 15,00

Suppen

Crèmesüppchen vom Hokkaidokürbis
Kokos | Curry | vegan 8,00

Selleriecrèmesüppchen
Herbsttrüffel | Kräuteröl 10,00

Gans & Gar

**Brust & Keule
von der deutschen Freilandgans**
Geflügeljus | Apfel-Rotkohl | Rosenkohl
Kartoffelknödel | Bratapfel 42,00

**Stiller's ofenfrische deutsche Freilandgans
gans & gar auf den Tisch**
Geflügeljus | Apfel-Rotkohl | Rosenkohl
Kartoffelknödel | Bratapfel

für 4-5 Personen 230,00 Euro
(nur auf Vorbestellung)

Hauptgänge

Wiener Schnitzel
Fritten | Gurkensalat | Preiselbeeren 29,00
klein 19,90

Halbe Oldenburger Landente
Kartoffelklöße | Apfel-Rotkohl | Geflügeljus | Portweinbirne 34,00

Entrécôte
Sauce Bernäise | Roasted Roots | Kräuterkartoffeln 45,00

Duett vom Wildschwein
Maronenwirsing | Pastinakenpüree | Cranberry 29,00

Kabeljau
Safrangrauben | zweierlei Blumenkohl | Kräuterschaum 35,00

Hauptgänge Vegetarisch

Schlafröck
Eigelb | Sellerie | Pilze | Wildkräuter | Kräuterschaum 20,00

Herbsttrüffel
Tagliatelle | Rahmsoße | Parmesan 25,00

Dessert

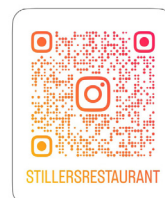
Crème Brûlée 7,00

Tarte vom Apfel
Spicy-Pumkin Eis | Apfel-Espuma | Crumble 10,00

Duett von der Schokolade
Mousse & Brownie | Gewürzbirne | Crumble 11,00

FRIOLI Eismanufaktur aus Linden
Vanille | Schokolade | Himbeer-Mascarpone
Mango | Caramel-Fleur de Sel | Pistazie
Haselnuss | Pinienkern 2,80

Bezüglich Allergene fragen Sie bitte unser Personal!



Stiller's Restaurant

Aperitives

Rotari Rosé Metodo Classico Trento Doc ⁰¹ 7,10

Wachisnais Vermut

Blanco | Tintorro 7,10
Celestial 8,90

ODE Bright Lemon Prosecco | Soda 11,50

ODE Ruby Wood on the Rocks | Tonic 11,50

Stiller's Sprizz ^{1,11,7} Gin | Aperol | Orange | Maracuja | Tonic 9,50

Stiller's Winter Sprizz
Prosecco | Apfel | Zimt | Soda | Rohrzucker 9,50

Apérol Sprizz ^{1,11,7} Aperol | Prosecco | Soda 8,00

Limoncello Sprizz ^{1,11,7} Limoncello | Prosecco | Soda 8,50

Belsazar Sprizz Belsazar Rosé | Tonic | Beeren 8,90

Lillet Wild Berry Lillet Weinbrand | Wild Berry | Beeren 8,00

Campari Soda ¹ Campari | Soda Water 9,50

Campari Amalfi ¹ Campari | Bitter Lemon | Limette 9,50

Gin Amalfi Gin | Pink Grapefruit 10,00

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

Negroni Gin | Vermouth | Campari 10,00

Gin Sul Thomas Henry Tonic 14,50

Espresso Martini Wodka | Espresso | Kaffeelikör 11,90

Alkoholfrei

Verjus alkoholfrei auf Eis 5,30

Verjus Sprizz mit Tonic 8,00

Prisecco alkoholfrei auf Eis 5,30

Crodino Sprizz ^{1,3} Crodino | Tonic Water 8,00

Siegfried Wonderleaf Gin Tonic Water 10,00

Offene Weine ⁰²

2020 Ruppertsberg Riesling trocken 10,50
Weingut Bassermann-Jordan | Pfalz

2022 Weißburgunder trocken 10,50
Weingut Bietighöfer | Pfalz

2022 La Roche Kabinett Riesling feinherb 8,50
Weingut Espenhof | Rheinhessen

2021 Rosé König trocken 09,50
Weingut Pittnauer | Burgenland

2021 Dark Chocolate Reserve trocken 10,50
Weingut Bietighöfer | Pfalz

2019 Zweigelt Heideboden trocken 9,50
Weingut Pittnauer | Burgenland

2020 Weißburgunder alkoholfrei 7,00
Weingut Keth | Rheinhessen

Sprudeliges

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

Crémant d'Alsace 46,70
Clement Klur | Alsace 0,75l

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

Stiller's Restaurant

Biere

Oberbräu Helles vom Fass 4,8%	0,3l	3,50
	0,5l	5,20
Herforder Pils alkoholfrei	0,33l	3,50
Radler	0,3l	3,50
	0,5l	5,20
Schneider Weisse original 4,9%	0,5l	5,20
Schneider Weisse kristal	0,5l	5,20
Schneider Weisse alkoholfrei	0,5l	5,20
Schneider's Helles Landbier	0,5l	5,20

Alkoholfreies

St. Leonard Quelle still medium	1l	7,50
Cola Cola Zero Fanta 1,3,9,11		
Sprite Apfelschorle	0,3l	3,00
Fritz Kulturgüter ^{1,3}		
Kola ¹¹ Orange Zitrone	0,33l	3,50
Rhabarber- Apfel- Traubenschorle	0,33l	3,90
Thomas Henry		
Tonic 11 Bitter Lemon 3,11 Ginger Ale 1,3	0,2l	3,00
Vaihinger		
Orangensaft Apfelsaft Maracuja	0,2l	3,00

Digestives^{2l}

Prinz Brände 34%		
Hausschnaps Marille Birnerla Nussserla Himbeerla		3,00
Prinz Edelbrände 41%		
Alte Marille Alte Williams Christ Birne Alte Waldhimbeere Alte Kirsche Alte Zwetschke Alter Bodensee Apfel Alte Haselnuss		5,30
Distellerie Berta		
Grappa Berta Elisi (Nebbiolo, Barbera d'Asti, Cabernet) 43%		7,10
Grappa Berta Nibbio (Nebbiolo) 40%		7,10
Grappa Berta Magia (Sorgfältige Selektion, Fasslagerung 10 Jahre) 43%		12,50
Grappa Berta Roccanivo (Barbera, sorgfältige Selektion) 43%		9,80
Distellerie Marzadro		
Grappa le diciotto lune (Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato) 41%		5,30
Grappa La Trentina barrique (Moscato, Chardonnay, Traminer) 41%		6,20

Heißgetränke

KAFFEEERÖSTEREI DINZLER aus Irschenberg ¹¹		
Café Crème		2,80
Espresso		2,20
Espresso Macchiato		2,50
Cappuccino		3,50
Café au lait		4,00
Latte Macchiato		4,00
Heiße Schokolade		4,00
BIO Tee		3,00
Verschiedene Sorten		