

## ÖFFNUNGSZEITEN

BIS 22. DEZEMBER 2023  
UND ZWISCHEN WEIHNACHTEN  
UND SILVESTER:

11.30 – 14.30 + 17.30 – 23.00 UHR  
(KÜCHE BIS 22.00 UHR)

1. UND 2. WEIHNACHTSFEIERTAG:

11.30 – 14.30 + 17.30 – 23.00 UHR  
(KÜCHE BIS 22.00 UHR)

GASTHAUS

*Zum Stahl*

DIE ART ZU GENIESSEN

WEIHNACHTEN  
UND SILVESTER

FROHE FESTTAGE

## MENÜS WEIHNACHTEN 2023

### MENÜ VEGETARISCH

GEBRANNTER ZIEGENFRISCHKÄSE  
MIT APFEL-CHUTNEY UND NÜSSLESALAT

\* \* \* \*

ROTE BETE-CONSOMMÉ  
MIT KOHLRABIPERLEN UND  
PROSECCOSCHAUM

\* \* \* \*

MIT KÜRBIS UND BURRATA  
GEFÜLLTER PORTOBELLO PILZ  
AUF ROTE BETE-RISOTTO

\* \* \* \*

TONKABOHNEN-EISTÖRTCHEN  
AUF LEBKUCHENBISKUIT  
MIT KÜRBISKERNÖL

42,50 EURO ALS 3-GÄNGE MENÜ  
50,00 EURO ALS 4-GÄNGE-MENÜ

### MENÜ MIT FISCH

TRANCHE VOM GRAVED LACHS  
AUF PASTINAKENPÜREE

\* \* \* \*

COTRIADE  
BRETONISCHER FISCHSUPPENTOPF

\* \* \* \*

LOIN VOM SKREI IN BEURRE BLANC  
AUF ERBSEN-MINZPÜREE

\* \* \* \*

TANNENHONIGPARFAIT  
MIT WINTERLICHEN WÜRZFRÜCHTEN

49,50 EURO ALS 3-GÄNGE MENÜ  
57,00 EURO ALS 4-GÄNGE-MENÜ

### MENÜ MIT GÄNSEBRATEN

LAUWARMER CHICORÉESALAT  
AN ROQUEFORTDRESSING MIT  
GEGRILTEM LARDO

\* \* \* \*

GÄNSEESSENZ  
MIT ZIMTKLÖSSCHEN

\* \* \* \*

BRUST UND KEULE VON  
DER WEIHNACHTSGANS  
IN BACKPFLAUMENJUS  
MIT GLASIERTEN MARONEN,  
PREISELBEER-APFEL,  
ROTKOHL UND  
KARTOFFELKNÖDEL

\* \* \* \*

GLÜHWEINSORBET  
MIT WEISSEM SCHOKOLADENMOUSSE

57,50 EURO ALS 3-GÄNGE MENÜ  
65,00 EURO ALS 4-GÄNGE-MENÜ

# MENÜS SILVESTER 2023

## MENÜ VEGETARISCH

GRUSS AUS DER KÜCHE

\* \* \* \*

MILLE FEUILLE  
MIT ROTER UND GELBER BETE

\* \* \* \*

AUFGESCHÄUMTES WEISSES  
TOMATENSÜPPE MIT BURRATA

\* \* \* \*

INVOLTINI VON ROTEM SPITZKOHL  
MIT PASTINAKE UND MORCHELN  
IN MARSALA-ESSENZ

\* \* \* \*

MANGO-SGROPPINO  
MIT WODKA UND PROSECCO

\* \* \* \*

QUINOA-TÖRTCHEN  
MIT STEINPILZKERN AUF  
GEBACKENEM BRAMATA  
AN MACADAMIA-NUSSSCHMELZE

\* \* \* \*

NOUGATSCHICHTDESSERT  
MIT GEEISTER KAKIFRUCHT

89,00 EUR

## MENÜ MIT FLEISCH

GRUSS AUS DER KÜCHE

\* \* \* \*

CEVICHE VOM THUNFISCH UND KALB  
MIT AVOCADO

\* \* \* \*

OXTAIL-ESSENZ  
MIT ALTEM PORTWEIN

\* \* \* \*

SALTIMBOCCA VON DER JACOBSMUSCHEL  
AUF RISO VENERE

\* \* \* \*

MANGO-SGROPPINO  
MIT WODKA UND PROSECCO

\* \* \* \*

ROSA GEBRATENES LAMMNÜSSCHEN  
AUF DATTEL-CHORIZOSCHMELZE  
MIT FENCHELPÜREE

\* \* \* \*

NOUGATSCHICHTDESSERT  
MIT GEEISTER KAKIFRUCHT

98,00 EUR

