

## ÖFFNUNGSZEITEN

BIS 22. DEZEMBER 2024  
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 2024

### MENÜ VEGETARISCH

KARAMELLISIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE  
AUF FEIGENPOLENTA MIT TRAUBENCONFIT

\* \* \* \*

PASTINAKENSUPPE  
MIT APFEL-MEERRETTICHNOCKEN

\* \* \* \*

KASTANIEN-KARTOFFELTERRINE  
MIT WALNÜSSEN  
AUF STEINPILZEN À LA CRÈME

\* \* \* \*

MARZIPAN-BRATAPFEL-TIRAMISU

47,50 EURO ALS 3-GÄNGE MENÜ  
55,00 EURO ALS 4-GÄNGE-MENÜ

### MENÜ MIT FISCH

ROH MARINIERTER THUNFISCH  
VOM GRILL IN HONIG-SESAM AUF  
SÜSSKARTOFFEL-MANGOSOCKEL

\* \* \* \*

AUFGESCHÄUMTES LIEBSTÖCKELSÜPPLE  
MIT LACHSKLÖSSCHEN  
UND BRASIERTEM CHICORÉE

\* \* \* \*

ST. PETERSFISCH IN MACADAMIABUTTE  
GEBRATEN  
AUF MANGOLD-KÜRBIS-RISOTTO

\* \* \* \*

MOHNMOUSSE MIT CASSISBIRNE  
UND MARZIPANSAUCE

55,00 EURO ALS 3-GÄNGE MENÜ  
62,50 EURO ALS 4-GÄNGE-MENÜ

### MENÜ MIT GÄNSEBRATEN

FELDSALAT MIT GEBRATENEM  
APFELAUFLAUF, HIRSCHSCHINKEN  
UND PREISELBEERDIPP

\* \* \* \*

BADISCHES FESTTAGSSUPPE

\* \* \* \*

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

\* \* \* \*

CHRISTSTOLLENPARFAIT  
MIT GRENADINEFRÜCHTEN

65,00 EURO ALS 3-GÄNGE MENÜ  
72,50 EURO ALS 4-GÄNGE-MENÜ

## MENÜS SILVESTER 2024

### MENÜ VEGETARISCH

GRUSS AUS DER KÜCHE

\* \* \* \*

WEISSE TOMATENMOUSSE,  
BURRATA UND PECORINO-HIPPE

\* \* \* \*

SAMTSUPPE VON MARONEN  
UND STEINPILZEN  
MIT GERÖSTETEN MACADAMIANÜSSEN

\* \* \* \*

FEIGEN UND ZIEGENFRISCHKÄSE  
IM ZIEHTEIG  
AUF TRAUBEN-WALNUSSTRAGOUT

\* \* \* \*

KIR ROYAL-SORBET

\* \* \* \*

STEINPILZ-MEDAILLONS  
AUF ZWEIERLEI QUINOA  
AN VANILLE-BEURRE BLANC

\* \* \* \*

DÉLICE VON DER PASSIONSFRUCHT  
KOKOS UND SCHOKOLADE

98,00 EUR

### MENÜ MIT FLEISCH

GRUSS AUS DER KÜCHE

\* \* \* \*

PERLHUHN-ROULADE IN ROTER  
HONIG-PFEFFERMARINADE  
MIT GEBEIZTER GELBSCHWANZMAKRELE

\* \* \* \*

SELLERIE-PROSECCO-SÜPPLE  
MIT KALBS-PISTAZIENNOCKEN

\* \* \* \*

SAUTIERTE JAKOBSMUSCHEL IN CHABLIS  
AUF PETERSILIENWURZELPÜREE

\* \* \* \*

KIR ROYAL-SORBET

\* \* \* \*

BARBARIE-ENTENBRUST  
AN SAUCE À L'ORANGE  
MIT ROMANESCO UND POMMES MACAIRE

\* \* \* \*

DÉLICE VON PASSIONSFRUCHT  
KOKOS UND SCHOKOLADE

109,00 EUR

Stark