

GASTHAUS

Zum Stahl

DIE ART ZU GENIESSEN



★ FROHE FESTTAGE ★

KARTÄUSERSTRASSE 99 · 79104 FREIBURG · T: 07 61-3 34 02
INFO@ZUM-STAHL.DE · WWW.ZUM-STAHL.DE

ÖFFNUNGSZEITEN 1. & 2. WEIHNACHTSFEIERTAG:
11.30 – 14.30 UHR UND 17.30 – 23.00 UHR



IM NOVEMBER/DEZEMBER 2019



ALLES, WAS GEGEN DIE NATUR IST,
HAT AUF DIE DAUER KEINEN BESTAND.

(CHARLES DARWIN)

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DES „STAHL“,

FÜR IHRE BEGLEITUNG UND IHR VERTRAUEN
ZU UNSERER ARBEIT IN DIESEM JAHR
MÖCHTEN WIR UNS HERZLICH BEDANKEN.

WIR WISSEN DAS ZU SCHÄTZEN UND
FREUEN UNS SEHR DARÜBER.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EIN SCHÖNES UND
FRIEDLICHES WEIHNACHTSFEST
UND EIN GESUNDES NEUES JAHR.



IHR GASTHAUS ZUM STAHL-TEAM



WEIHNACHTEN 2019

MENÜ 1 – VEGETARISCH

WEISSBROT-LIEBSTÖCKELFLAN
MIT GEGRILLTEN SHIITAKEPILZEN

* * *

TOMATISIERTE
MANGOLD-KOKOSSUPPE

* * *


STEINPILZTERRINE
AN HASELNUSS-BUTTERSAUCE
MIT RÖSTZWIEBELGEMÜSE

* * *

WARMER BRATAPFEL
MIT LEBKUCHENEIS UND
VANILLESAUCE

36,80 EURO ALS 3-GÄNGE-MENÜ

42,80 EURO ALS 4-GÄNGE-MENÜ



WEIHNACHTEN 2019

MENÜ 2 – FLEISCH

GÄNSESTRUDEL AUF APFEL-KRAUTSALAT
IN SPECK-VINAIGRETTE

* * *

BADISCHE FESTTAGSSUPPE







* * *

BRUST UND KEULE VON DER WEIHNACHTSGANS
IN BACKPFLAUMENJUS
MIT GLASIERTEN MARONEN, BRATAPFEL,
ROTKOHL UND KARTOFFELKNÖDEL

* * *

GEFLAMMTE GEWÜRZCRÈME
MIT CHRISTSTOLLENPARFAIT

45,00 EURO ALS 3-GÄNGE-MENÜ
52,50 EURO ALS 4-GÄNGE-MENÜ



WEIHNACHTEN 2019

MENÜ 3 – FISCH

RÄUCHERFISCH-TERRINE
AUF SCHWARZEM RETTICH
IN MEERRETTICH-WALNUSSMARINADE

* * *

TOMATEN-CONSOMMÉ
MIT LACHS-ZANDERROULADE

* * *

SCHWARZER HEILBUTT
IM MIESMUSCHELRAGOUT
MIT ROMANESCO UND SAFRANKARTOFFELN

* * *

BLUTORANGEN-CARPACCIO
MIT SALZMANDELEIS UND CANTUCCINI

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



SILVESTER 2019

VEGETARISCH

GRUSS AUS DER KÜCHE

* * *

KARAMELLISIERTER LIEBSTÖCKELFLAN
AUF GLASIERTEM ORANGEN-CHICORÉE

* * *

GELBE TOMATEN-PFIRSICHSUPPE

* * *

TOPINAMBUR-STEINPILZGRATIN
MIT FRISCHEM MANGOLD
AN SAUCE BEURRE BLANC

* * *

BROMBEER-GIN-SORBET

* * *

MEDAILLON VOM GEBRATENEN QUINOA
IN MORCHEL-SHERRYRAGOUT
MIT URKAROTTEN

* * *

MARONEN-TARTE MIT NOUGAT,
KARAMELLISIERTEN SAFRAN-KUMQUATS
UND WEISSEM SCHOKOLADENSORBET

79,00 EURO





SILVESTER 2019

MENÜ FLEISCH



GRUSS AUS DER KÜCHE

* * *

VITELLO TONNATO
VOM HEIMISCHEM KALB
MIT MARINIERTEM THUNFISCH

* * *

OXTAIL MIT ALTEM SHERRY

* * *

ZANDERKLÖSSCHEN IN HUMMERBISQUE
AUF GRAUPENRISOTTO

* * *

BROMBEER-GIN-SORBET

* * *

ZWEIERLEI VON BARBARIEENTE UND PERLHUHN
IN CRANBERRYJUS
MIT WINTERGEMÜSE UND KARTOFFELROULADE

* * *

MARONEN-TARTE MIT NOUGAT,
KAREMELLISIERTEN SAFRAN-KUMQUATS
UND WEISSEM SCHOKOLADENSORBET

95,00 EURO



GASTHAUS

Zum Stahl

DIE ART ZU GENIESSEN



UND EIN GLÜCKLICHES
NEUES JAHR

ÖFFNUNGSZEITEN:

SILVESTER 18 – 23 UHR · NEUJAHR 18 – 23 UHR

WWW.ZUM-STAHL.DE