

# ESSEN TO GO/ Lammwochen bis Ostern 2025

jeden Tag von 12:00-14:15 & von 18:00-21:30 Uhr  
 Gasthaus Zum Stahl, Kartäuserstraße 99, 79104 Freiburg, Tel. 0761 33402

<p><b>Salate</b>      <u>Hauptspeisen</u></p> <p>Gemischte Blatt- und Rohkostsalate</p> <p>-mit in Kräutern der Provenze gratiniertem Ziegenkäse auf Knoblauch-Crostinis      14,50 EUR</p> <p>-mit Putenbruststreifen in „Café de Paris“-Butter gebraten      15,90 EUR</p> <p>-mit Schnitzel v. Schwein/ Kalb 15,90 EUR/ 23,80 EUR</p> <p>- mit drei verschiedenen Fischfilets vom Grill und Kräuterbutter      26,50 EUR</p>	<p><b>Lammwochen ab 1. März</b> bis Ostermontag 21. April 2025</p> <p>Lyonäiser Gemüsesuppe mit Cassouletbohnen und Lammnocken (Vorspeise)      9,80 EUR</p> <p>Lammterrine mit rotem Zwiebelkonfit (Vorspeise)      14,50 EUR</p> <p>Hausgemachte Lamm-Maultaschen mit grünem Spargel in Basilikumsahne      21,50 EUR</p> <p>Lamm in Estragon-Sensauce auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse      22,80 EUR</p> <p>Provenzalische Lammkeule mit Ratatouillegemüse und gratinierten Kartoffeln      26,80 EUR</p> <p>Piccata vom Lamm mit Schmelztomaten, gegrilltem grünem Spargel und Risotto      26,90 EUR</p> <p>Lammstelze in Dattel-Chorizosauce mit Schmor Gemüse und Zitronen-Thymian-Polenta      29,50 EUR</p> <p>Lamm vom Grill u. aus dem Ofen in kräftiger Lammjus, mit Schmor Gemüse und Rosmarinkartoffeln      31,80 EUR</p>
<p><b>Einfach badisch und beliebt</b></p> <p>Leberle sauer oder geröstet mit Brägele      13,50 EUR</p> <p>Schnitzel „Wiener Art“ mit Brägele vom Schwein/ vom Kalb      15,90/ 23,80 EUR</p> <p>Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln u. Preiselbeeren      19,50 EUR</p> <p>Badischer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle      24,90 EUR</p>	<p><b>Saisonales à la Carte</b></p> <p>Bad. Flädlesuppe m. Ochsenfleisch (Vorsp.)      9,80 EUR</p> <p>Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln      17,80 EUR</p> <p>Hausgemachte Spinatmaultaschen mit Rotweinzwiebeln und karamellisiertem Ziegenfrischkäse      20,80 EUR</p> <p>Wildschweinbratwürste an kräftiger Wildsauce mit Rotkohl und Brägele      19,80 EUR</p> <p>Barbarie-Entenkeule an Sauce a l'orange mit Rotkohl und Brägele      23,90 EUR</p> <p>Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzragout in Thymiansahne dazu Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle      24,80 EUR</p> <p>Filet vom schwarzen Heilbutt in Safran mit Pfannengemüse und Risotto      26,90 EUR</p> <p>Loup de Mer an Kapern-Zitronenbutter mit Ratatouillegemüse und Risotto      29,50 EUR</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Mousse au Chocolat mit Zwetschgenröster      9,80 EUR</p> <p>Zwetschgen-Tiramisu      11,50 EUR</p>
<p><b>Steaks</b></p> <p>Schweinerückensteak 200g      15,90 EUR</p> <p>Putensteak 200g      17,80 EUR</p> <p>Schweinefilet 200g      21,50 EUR</p> <p>Rinderhufsteak 200g      21,80 EUR</p> <p>zu den Steaks bestellen Sie entweder Kräuterbutter und einen großen gemischten Salat oder Pfeffersauce, Pfannengemüse und gratinierte Kartoffeln mit 3,00 EUR Aufpreis</p>	<p>Bitte beachten Sie unsere täglich wechselnden Tagesessen die wir von 12:00 bis 14:00 Uhr von Montag bis Freitag auch „to go“ anbieten</p>