

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>Salate <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>Lammwochen ab 1. März 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>Einfach badisch und beliebt</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>Saisonales à la Carte</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>Steaks</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>