

Menüvorschläge Winter 2018

In der Folge erhalten Sie Vorschläge zur Auswahl eines gemeinsamen Menüs. Gerne können Sie Menügänge nach Ihrem Geschmack austauschen und so Ihr Menü nach eigenen Wünschen zusammenstellen. Bitte beachten Sie dabei, dass Ihr Menü, damit es für uns realisierbar ist, aus einer Vorspeise, maximal drei Hauptgängen (z. B. Hauptgang je einmal vegetarisch, einmal mit Fleisch und einmal mit Fisch) und einem Dessert bestehen sollte. In der Regel bestimmt jeweils der Hauptgang den Menüpreis.

Ihr Menü wird frisch hergestellt, kann nur auf Vorbestellung und für mindestens 10 Personen realisiert werden.

Sollten Sie kein einheitliches Menü wünschen, bietet sich unsere Speisekarte zur Auswahl an, s. dazu unsere Speisekarte auf unserer Homepage.

Menü I - fleischlos -

Wildkräutersalat
mit karamellisiertem Kürbisflan und Weintrauben

Kürbiscrèmesuppe
mit Kernen und Croûtons

Kürbis-Lasagne
mit Ziegenfrischkäse

Mohnmousse
mit Zwetschgenröster

35,80 €

30,80 € als 3-Gänge-Menü

Menü II

Feldsalat
mit gebratenen Weintrauben und Croûtons

Tomaten-Kokossuppe

Pilzragout
von Wald und Wiese
mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln

Punschbirne
mit Zimt-Lebkuchenparfait

34,90 €

29,90 € als 3-Gänge-Menü

Menü III

Feldsalat
mit Speck-Coûtons und Weintrauben

Badische Flädlesuppe
mit Ochsenfleisch

Zwiebelrostbraten
mit Gemüse und hausgemachte Spätzle

Mousse au Chocolat
mit marinierten Grenadine-Früchten

38,90 €

33,80 € als 3-Gänge-Menü

Menü IV

Nussle-Salat mit Kürbiskerndressing
und geräuchertem Hirschsinken

Wildgulaschsuppe

Hirschbraten in Preiselbeersauce
mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle

Apfelstrudel
mit Vanilleeis

43,50 €

38,50 € als 3-Gänge-Menü

Menü V

Französische Camembert-Tarte
mit Preiselbeeren

Mangoldsuppe
mit gerösteten Mandeln

Coq au Vin
mit Rotkohl und gratinierten Kartoffeln

Crème brûlée

36,50€

31,50 € als 3-Gänge-Menü

Menü VI

Feldsalat
und Gänserilette mit gegrilltem Früchtebrot

Gänsekraftbrühe
mit Kastanienflädle

Gänsebraten in Backpflaumenjus
mit Preiselbeerapfel
Rotkohl und Kartoffelkloß

Dessertvariation

44,90 €

39,90 € als 3-Gänge-Menü

Menü VII

Carpaccio vom schwarzen Rettich
mit gebeiztem Orangen-Lachs

Aufgeschäumtes Kressesüpple
mit Crevetten

Buntbarschfilet in Safran
mit sautierten Strauchtomaten und Kürbis-Risotto

Bratapfeleis
mit Zimt-Kirschen

40,50 €

35,50 € als 3-Gänge-Menü

Menü VIII

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
in Cashewkernbutter mit Wildkräutersalat

Hummer-Melonensuppe

Tranche vom Lachsfilet in Basilikumsahne
mit Blattspinat und Butternudeln

Lebkuchen-Parfait
mit Portwein-Birne

41,50 €

36,50 € als 3-Gänge-Menü

Menü IX

Wildkräutersalat in Honig-Balsamicodressing
mit Sesam und Bergkäse-Crûtons

Rinderkraftbrühe
mit Pilz-Kalbfleischnocken

Medaillons vom Schweinefilet
mit Pilzragout, Gemüse vom Markt
und hausgemachten Spätzle

Nougat-Mousse
mit Mandelkrokant und Gewürz-Orangen

40,50 €

35,50 € als 3-Gänge-Menü

Ihre Tische werden festlich eingedeckt, mit weißen Stoffservietten, Kerzen und dezenter, auch weihnachtlicher, Dekoration.

Als besondere Aktion in der Vorweihnachtszeit bieten wir an, den Apéritif oder einen Glühwein am offenen Feuer im Biergarten zu servieren. Das offene Feuer gibt es ab dem 1. Adventswochenende regelmäßig bis Weihnachten, oder auf Vorbestellung, ohne zusätzliche Kosten.

Für sämtliche Fragen und Wünsche steht Ihnen unser Restaurantleiter gerne zur Verfügung unter info@zum-stahl.de oder telefonisch unter der Mobilfunknummer 0179-40 53 160.

Unsere Weinkarten, sowohl die Karte mit den offenen Weinen oder auch unsere Flaschenweinkarte finden Sie ebenfalls auf unserer Internetseite.

Wir hoffen, dass Ihnen unsere Vorschläge zusagen und wir würden uns über Ihre Reservierung sehr freuen.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr
Gasthaus "Zum Stahl"-Team
Jürgen Plazek und Udo Plazek GbR