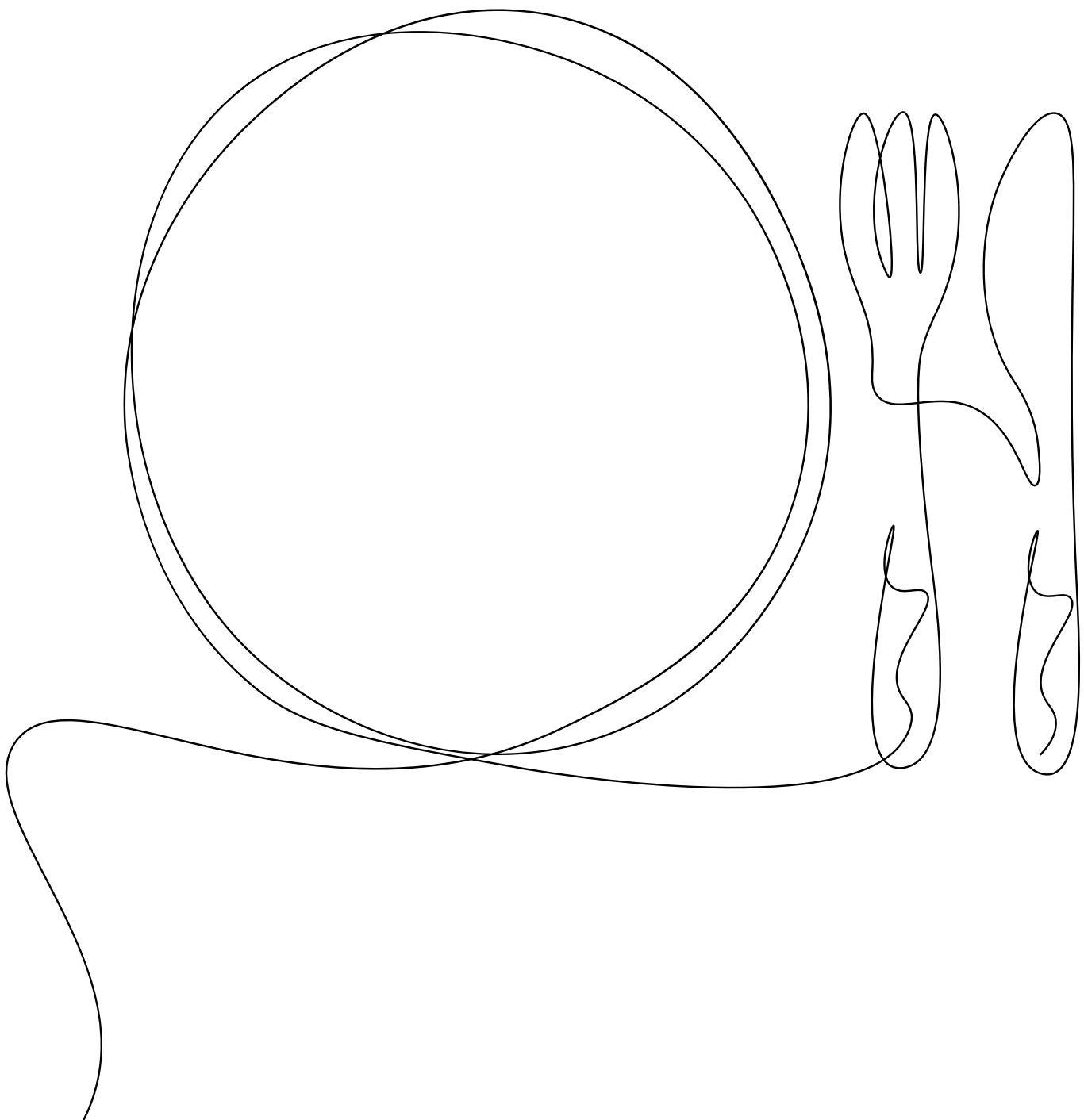


RESTAURANT
SCHWARZENBRUCH





Vorspeisen

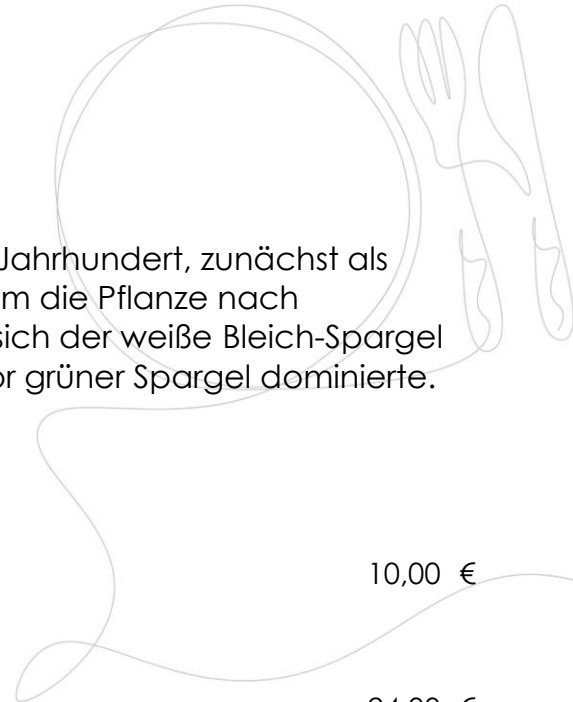
- | | |
|--|----------------|
| <p>✓ Gebratener Ziegenkäse / Walnuss-Streusel
Trüffelkrem / Rote Bete/ Wildkräuter
A, C, G, i, J</p> | <p>15,00 €</p> |
| <p>Gebratene Gänsestopfleber/ Granny Smith/ Calvados
Gewürzbrod/ Zwiebel Marmelade
A, C, i, J</p> | <p>26,00 €</p> |
| <p>Lasagne vom Caesar-Salat
Parmesan-Joghurt Dressing/ Romana-Tomaten
Croutons/ Grana Padano/ Black Tiger Garnelen
A, B, C, G, i, J</p> | <p>16,00 €</p> |
| <p>✓ Bärlauch Süppchen/ pochiertes Wachtelei
C, G, i</p> | <p>9,00 €</p> |
| <p>✓ Karotten-Ingwer Suppe/ Sesam
K, i</p> | <p>10,00 €</p> |

Ein Auszug von unseren Stammgerichten

- | | |
|---|----------------|
| <p>Doraden Filet/ auf der Haut gebraten/ weißer Balsamico-Schaum
Orangenfenchel/ Chorizo-Risotto
A, G, i</p> | <p>31,00 €</p> |
| <p>Ochsenbacke/ kräftige Rotweinsöße
Buntes Gemüse/ Großmutter's Kartoffelpüree
G, i</p> | <p>31,00 €</p> |
| <p>Kabeljau/ auf der Haut gebraten/ Oliven-Tomaten Pesto
Piemonteser-Gemüse/ Kartoffelspalten/ Frühlingkräuter
D, G, i</p> | <p>36,00 €</p> |
| <p>Argentinisches Premium Rinderfilet/ Berner Soße
Gebackener Blumenkohl/ Pommes Pont-Neuf/ Hollands Fritten-Würze
C, G, i</p> | <p>52,00 €</p> |

Süßes aus der Patisserie

- | | |
|---|----------------|
| <p>Steirische Verführung – Schwarzenbruch Style -
Vanille-Eiskrem/ Steirisches Kürbiskernöl
geröstete Kerne/ Baiser Schaum
C, G, H</p> | <p>13,00 €</p> |
| <p>Westfälische Stippmilch
Speisenquark/ mit Sahne aufgeschlagen/ Vanille
Beerenangebot/ Minze
G, H</p> | <p>10,00 €</p> |



Das weiße Gold

Die Geschichte des deutschen Spargels begann im 16. Jahrhundert, zunächst als Heilmittel und königliche Delikatesse. Über die Römer kam die Pflanze nach Mitteleuropa, doch erst im 19. Jahrhundert entwickelte sich der weiße Bleich-Spargel zur bevorzugten Variante in Deutschland, während zuvor grüner Spargel dominierte.

Unsere Spargelgerichte

Spargelsuppe/ Schinkenroulade/ Croutons

A, C, G, i

*

10,00 €

Spargel-Bärlauch Risotto (Zwischengang)

Gebratene Gambas/ Tomaten-Salsa/ Grana Padano

B, G, i

24,00 €



Weißer Stangen-Spargel

warme Holländische Soße/ Kartoffeln aus neuer Ernte

C, G

Pfund 24,00 €

mit Lammkarree/ Knoblauch-Rahm

G, i

+30,00 €

mit Steinbutt-Schnitte/ Garnelen Kruste

B, D, i

+28,00 €

Mit unserem Argentinischen Premium Rinderfilet/ Madeira Glace

G, i

+32,00 €

mit „Sous Vide“ rosa gegartem Kalbstafelspitz/ eigener Saft

G, i

+24,00 €



Spargel im Crêpe/ mit Holländischer Soße überbacken

Wildkräutersalat/ geröstete Kerne/ Aceto di Modena

A, C, G, i, J

*

18,00 €

Tarte mit Erdbeeren und Rhabarber

Butter Streusel/ Sorbet

A, C, G, H

11,00 €

Unsere Spargel Menüempfehlung

Als 3 Gang:

55,00 €

Als 4 Gang:

65,00 €

Auf ein Nachwort:

Sie haben Lieblingsgerichte oder spezielle Wünsche?
Zögern Sie nicht und teilen Sie uns dies gerne mit.

Für Ihre Feier und Feste sind wir Ihr kompetenter Ansprechpartner
Auch für Caterings der besonderen Art, sprechen Sie uns gerne an.



FESTE - FEIERN - EVENTS CATERING oder KOCHEVENT

Mit Räumlichkeiten voller Atmosphäre und einem großzügigen Außenbereich bieten wir ein außergewöhnliches Ambiente für private Feiern und geschäftliche Veranstaltungen und Tagungen.

Sie benötigen ein Catering oder planen ein Kochevent – bei uns, bei Ihnen oder an einem Ort Ihrer Wahl – auch dafür sind wir Ihr verlässlicher Partner.

Restaurant Schwarzenbruch
Inhaber: Daniel van Zijp

Gut Schwarzenbruch 1 · 52222 Stolberg · Telefon 0 24 02 / 2 22 75

reservierung@restaurant-schwarzenbruch.de
www.restaurant-schwarzenbruch.de

