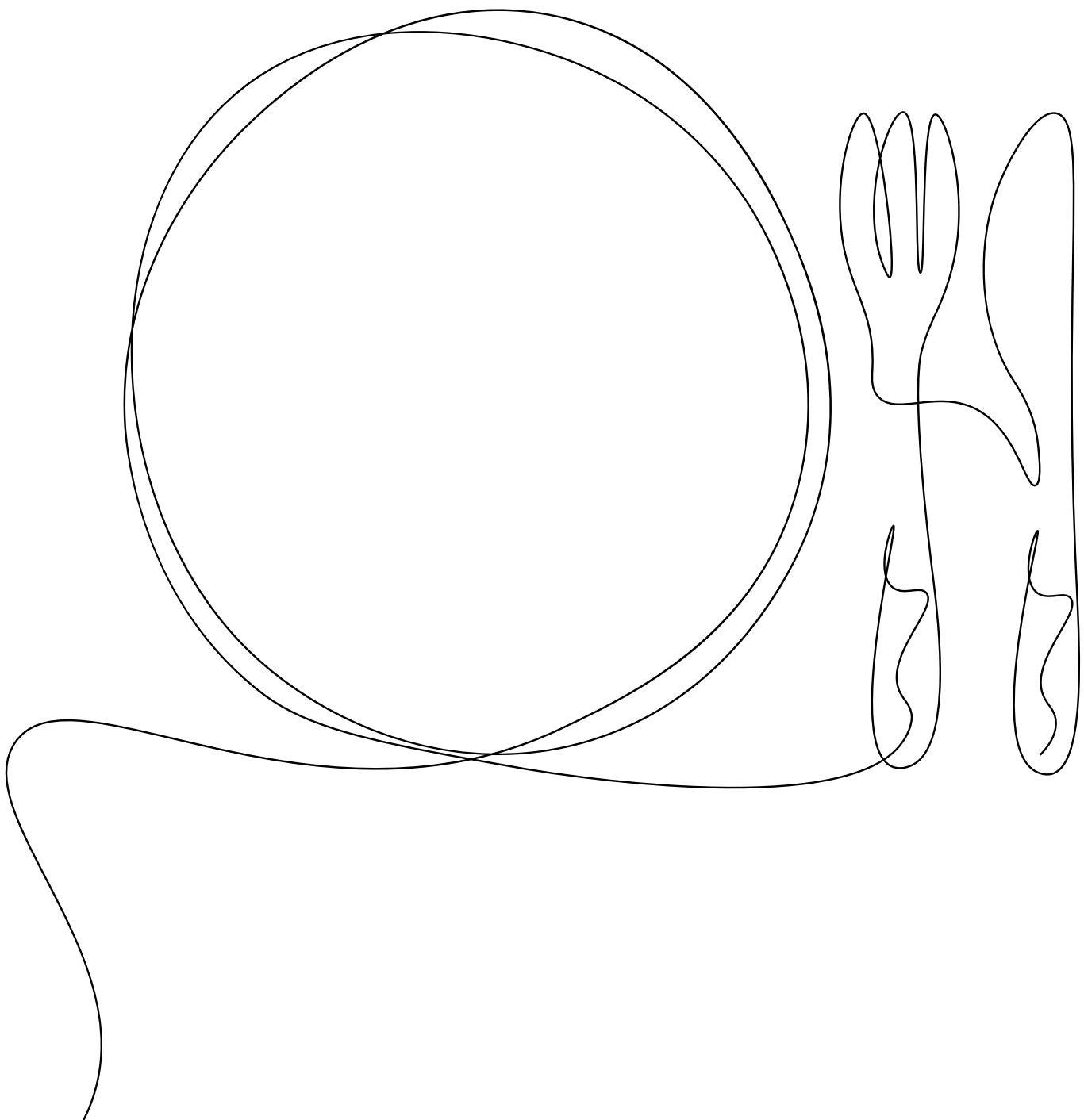


RESTAURANT
SCHWARZENBRUCH





Vorspeisen

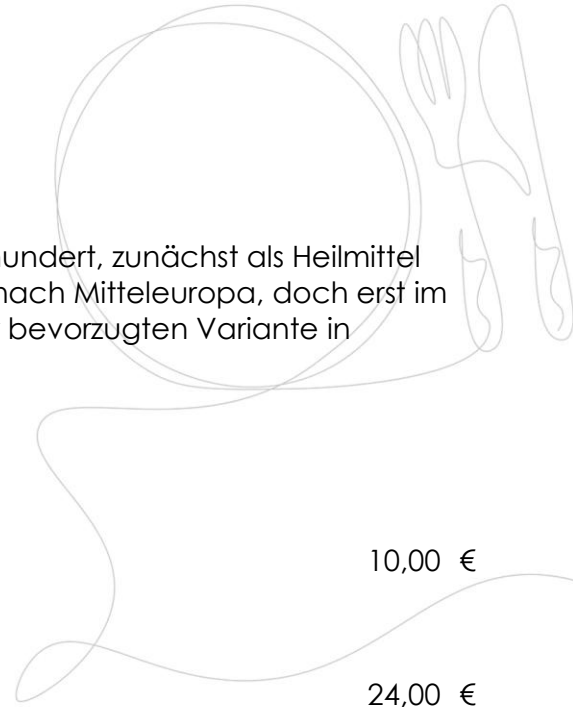
- ✓ **Gebratener Ziegenkäse** / Walnuss-Streusel 15,00 €
 Trüffelkrem / Rote Bete/ Wildkräuter
 A, C, G, i, J
- Gebratene Gänsestopfleber**/ Granny Smith/ Calvados 26,00 €
 Gewürzbrod/ Zwiebel Marmelade
 A, C, i, J
- Lasagne vom Caesar-Salat** 16,00 €
 Parmesan-Joghurt Dressing/ Romana/ Tomaten
 Croutons/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

Ein Auszug von unseren Stammgerichten

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

Süßes aus der Patisserie

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



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/ Croûton

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 Seeteufel/ Safran-Soße

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/Salsa/ mit Holländischer Soße überbacken

Wildkräutersalat/ geröstete Kerne/ Aceto di Modena

A, C, G, i, J

*

18,00 €

Tarte mit Erdbeeren und Rhabarber (Zubereitungszeit ca. 12 min)

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

