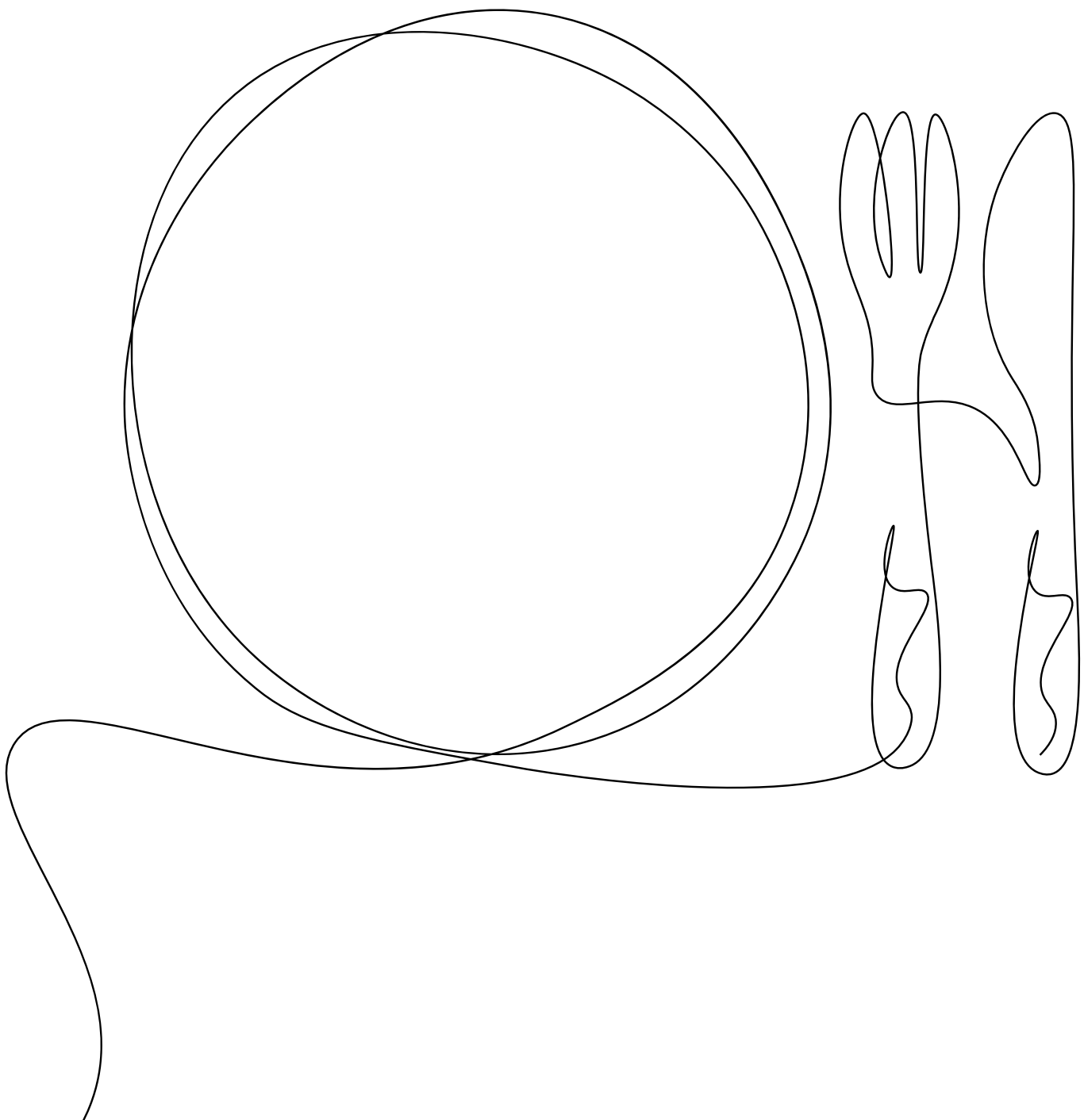


RESTAURANT
SCHWARZENBRUCH



RESTAURANT
SCHWARZENBRUCH

Famile van Zijp



Vorspeisen

- ✔ Gebratener Ziegenkäse / Walnuss-Streusel
Trüffelkrem / Rote Bete
A, C, G, i, J 15,00 €
- Gebratene Gänsestopfleber/** Granny Smith/ Calvados
Gewürzbrot/ Zwiebel Marmelade
A, C, i, J 26,00 €
- ✔ Karotten-Ingwer Suppe/ Jakobsmuschel/ Sesam
G, H, i, K, N 14,00 €
Vegan: 10,00 €
K, i
- ✔ Französische Zwiebelsuppe/ gebackener Käsecrouton 10,00 €

Zwischengänge und Kleinigkeiten

- ✔ **Fettuccine Nudeln** / Rahmsoße/ Kirschtomaten / Grana Padano/ Trüffel
A, B, C, D, G, i
- Zwischengang-Portion: 24,00 €
Als Hauptgericht: 32,00 €
- Gegrillte Jakobsmuscheln/** Kalamansi Schaum
Reisnudelrisotto/ Paprika-Tomatensalsa
A, B, C, G, i, K, N
- Zwischengang-Portion: 26,00 €
Als Hauptgericht: 36,00 €

Aus Fluss und Meer

- Kabeljau Filet/** „Saltimbocca Style“/ Wermuth Schaum 35,00 €
Piemonteser Gemüse/ Rosmarin-Kartoffeln
A, C, D, G, i
- Doraden Filet/** auf der Haut gebraten/ weißer Balsamico-Schaum 30,00 €
Orangenfenchel/ Chorizo-Risotto/ Aceto di Modena
D, G, i

RESTAURANT
SCHWARZENBRUCH

Famile van Zijp



Hauptgerichte „Schwarzenbruch Style“

...da wo Qualität zu Hause ist!

Ochsenbacke / eigener Saft / Bunttes Gemüse / Kartoffelpüree 30,00 €
G, i

Unser Premium-Filet-Steak vom Black Angus Rind / Berner Soße 52,00 €

oder
als Tournedo Rossini/ Stopfleber/ Trüffel/ Madeira Glace 75,00 €

Dazu wird serviert:

Gebackener Blumenkohl / dicke Pommes Frites/ Hollands Fritten-Würze

A, C, G, H, i

Kalbstafelspitz/ Sous Vide rosa gegart/ eigener Saft 39,00 €

Sellerie Textur/ grüner Spargel/ Möhre

A, G, i

Süßes aus der Patisserie

Steirische Verführung – unser Stammdessert - 13,00 €

Vanille-Eiskrem/ Steirisches Kürbiskernöl

geröstete Kerne/ Limoncello-Baiser

C, G, H

Geeiste Praline 12,00 €

Erdbeer-Süppchen/ Erdnuss-Rosmarin-Crunch

C, E, G, H

Schokoladenterrine „Königin von Sheba“ 14,00 €

echte Vanillesoße/ Hausgemachtes Sorbet

A, C, E, G, H

Was wir noch sagen möchten:

Wir halten vegetarische Gerichte für Sie bereit.

Bitte sprechen Sie mit unseren Mitarbeitern.

Sie haben Lieblingsgerichte oder spezielle Wünsche?

Zögern Sie nicht und teilen Sie uns dies gerne mit.



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

