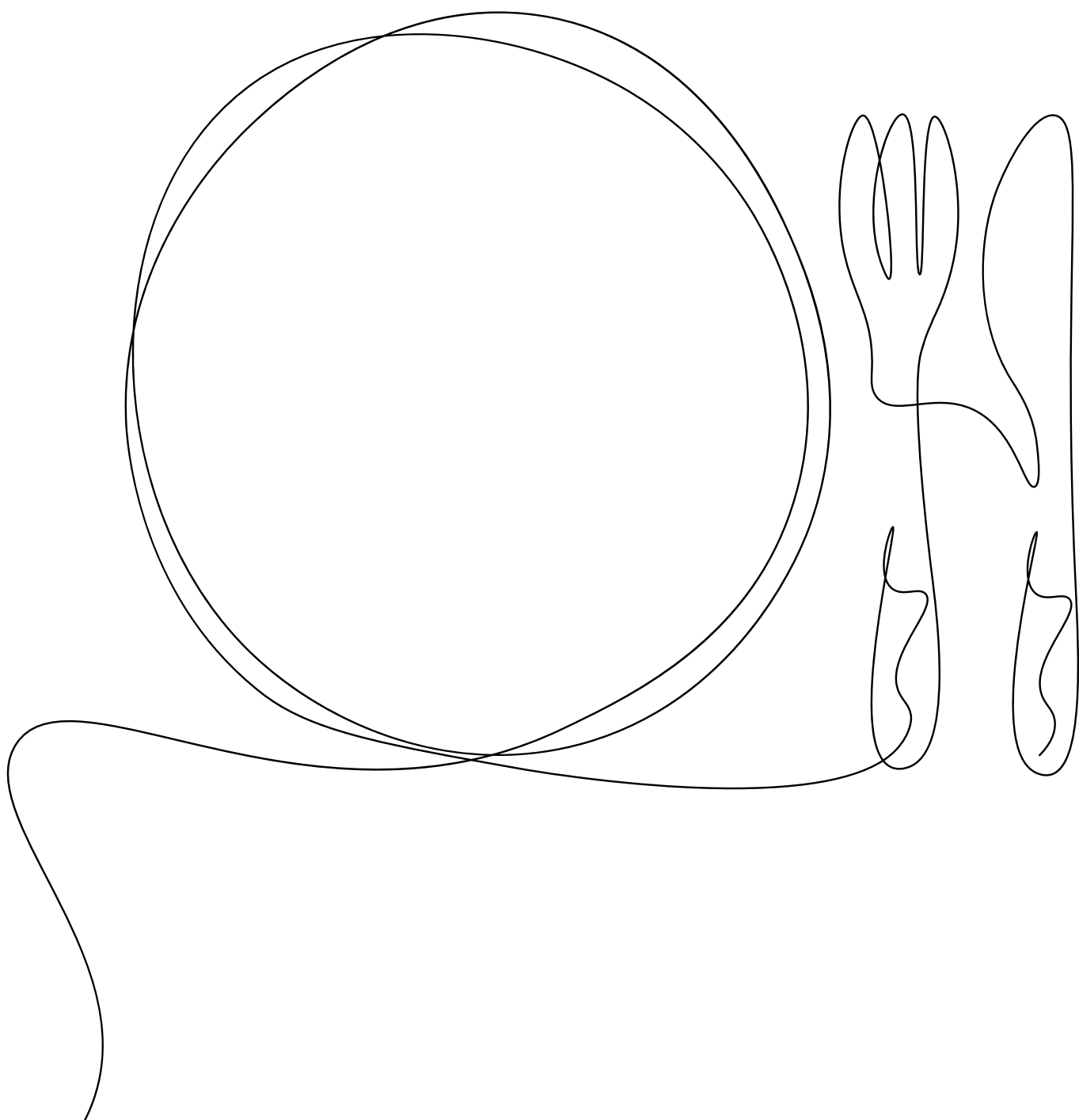


RESTAURANT

SCHWARZENBRUCH





RESTAURANT
SCHWARZENBRUCH
Famile van Zijp



Vorspeisen „Schwarzenbruch Style“

- Gebratener **Ziegenkäse** / Walnuss-Streusel
Trüffelpfand / Rote Bete
A, C, G, i, J 16,00 €
- Mango-Chili Salat**/ Black Tiger Garnelen 18,00 €
Mango-Textur/ Wildkräuter/ Aioli
A, C, i, J
- Rahmsuppe von Pfifferlingen** / eigene Einlage / Frühlingslauch 11,00 €
G, H, i
- Gazpacho Andaluz** 10,00 €
Kalte Gemüsesuppe/ Paprika/ Croutons
A, i

Kleinigkeiten „Schwarzenbruch Style“

- Fettuccine Nudeln** / Trüffelrahm/ Kirschtomaten / Grana Padano
A, C, G, i
- Zwischengang-Portion: 25,00 €
- Als Hauptgericht: 33,00 €
- Mit zusätzlich 4 „Black Tiger“ Garnelen/ Knoblauch/ Zitronenthymian + 18,00 €
B, D
- Gänsestopfleber** nach „alt französischer Art“ 27,00 €
karamellisiert/ Calvados/ Äpfel/ Gewürzbrot/ Zwiebelkonfitüre
- Als Schmankerl – doppelte Portion: 46,00 €
A, G, H, i



RESTAURANT
SCHWARZENBRUCH
Famile van Zijp



Hauptgerichte „Schwarzenbruch Style“

Ochsenbacke / eigener Saft / Bunttes Gemüse / Kartoffelpüree <i>G, i</i>	31,00 €
Premium Filetsteak vom Black Angus / Berner Soße Blumenkohl / dicke Pommes Frites / Hollands Fritten-Würze <i>A, C, G, H</i>	52,00 €
Doraden Filet / auf der Haut gebraten/ weiße Balsamico Soße Orangenfenchel/ Chorizo Risotto <i>A, C, G, I</i>	31,00 €
Kabeljauschnitte / Oliven Tomaten Pesto/ Mediterrane Kräuter Piemonteser Gemüse/ Rosmarin Kartoffeln <i>A, C, i</i>	36,00 €

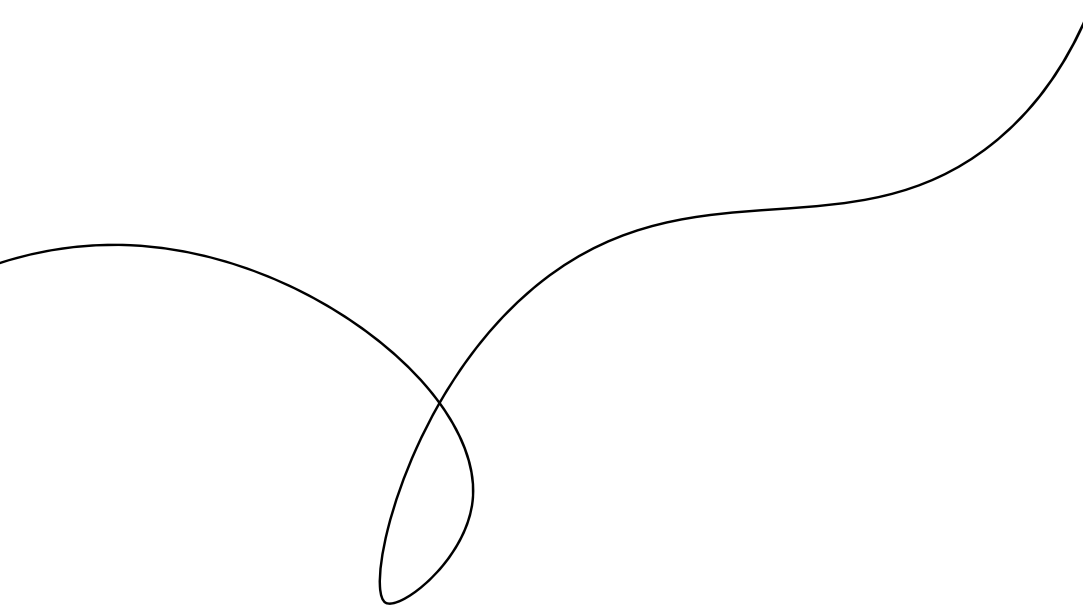
Süßes aus unserer Patisserie „Schwarzenbruch Style“

Steirische Verführung Vanille Eiskrem/ Steirisches Kürbiskernöl/ geröstete Kerne Limoncello Baiser Espuma <i>C, G, H</i>	13,00 €
<i>Ein Klassiker der in Vergessenheit geraten ist:</i> NEU: Herrenkrem Vanillekrem/ dicke Schokoladenstücke/ Übersee Rum Hausgemachtes Sorbet <i>G, H</i>	10,00 €

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

