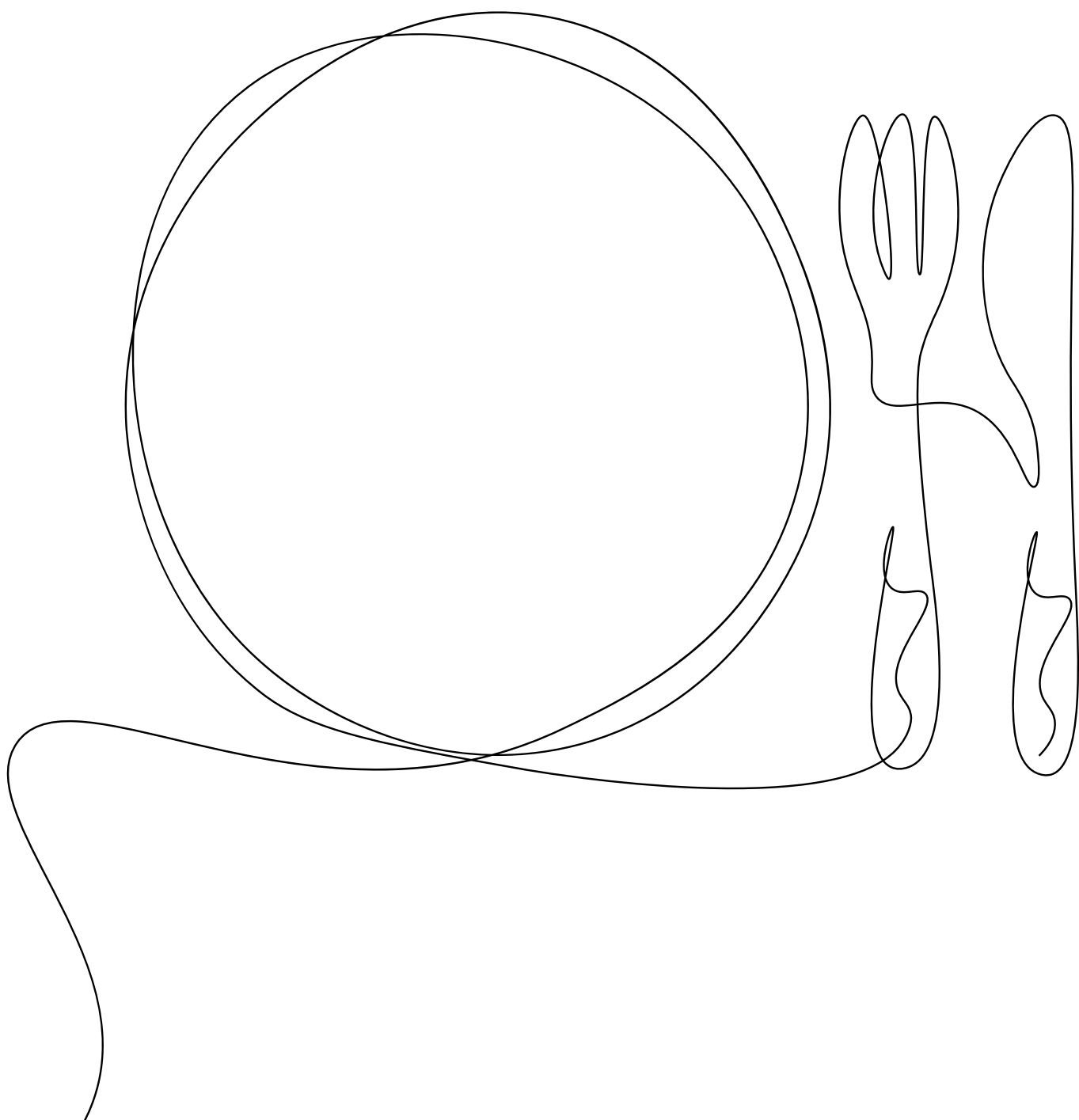


RESTAURANT

SCHWARZENBRUCH





Vorspeisen „Schwarzenbruch Style“

- ✓ Gebratener **Ziegenkäse** / Walnuss-Streusel
Trüffelpfand / Rote Bete
A, C, G, i, J 16,00 €
- ✓ Kleine Portion Pfifferlinge in Rahm/ Semmelknödel
Lauchzwiebeln/ Wildkräuter
A, C, i, J 18,00 €
- ✓ Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis/ Steirisches Öl/ geröstete Kerne
G, H, i 11,00 €
- Unser Herbst Special:** 18,00 €
Hausgemachte Quiche Lorraine/ Glas Federweißer
Nur solange die Saison läuft!
A, C, G, J

Kleinigkeiten „Schwarzenbruch Style“

Fettuccine Nudeln/ Hummer-Soße/ gebratene Knoblauch-Garnelen
Kirschtomaten/ Grana Padano
A, B, C, D, G, i

Zwischengang-Portion: 25,00 €

Als Hauptgericht: 33,00 €



Hauptgerichte „Schwarzenbruch Style“

Ochsenbacke / eigener Saft / Bunttes Gemüse / Kartoffelpüree <i>G, i</i>	31,00 €
Premium Filetsteak vom Black Angus / Portwein-Schalotten Soße Sellerie-Textur/ Trüffel/ Kürbis/ Kartoffeln <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 €
Hausgemachtes Wild-Edel Ragout / gebratene Waldpilze kaltgerührte Johannisbeeren/ Rotkohl/ Semmelknödel	32,00 €
Hirschrücken / rosa gegart/ Pfifferling-Kruste/ Blaubeer-Jus Wirsing in Rahm/ hausgemachte Schupfnudeln	46,00 €

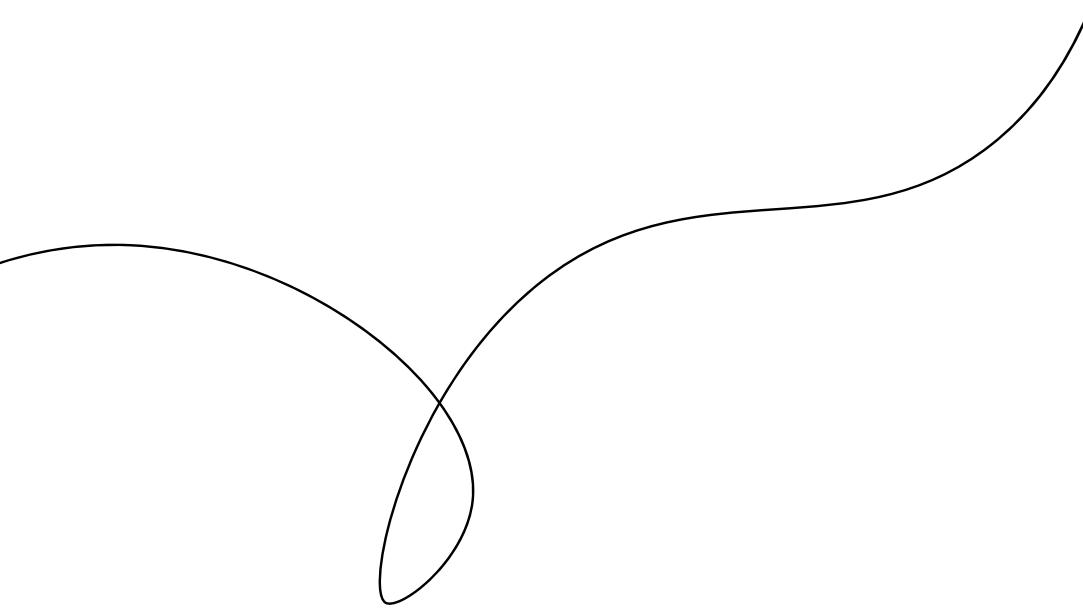
Süßes aus unserer Patisserie „Schwarzenbruch Style“

Steirische Verführung Vanille Eiskrem/ Steirisches Kürbiskernöl/ geröstete Kerne Limoncello Baiser Espuma <i>C, G, H</i>	13,00 €
Birne Helene neu inszeniert / Pochierte Safran-Birne Nuss-Crunch/ Schokoladensorbet/ Himbeere <i>C, H</i>	14,00 €

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 erlesenen 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

