



Menü

Zweierlei Ziegenkäse vom Peterlehof / gegrillte Nekatarine
geröstete Körner / Rucola / Olivenöl / alter Balsamico



Duett von Scholle und Jakobsmuschel / Tomaten Gremolata
Zucchini / geröstete Mandel



Zitronen - Ingwer Sorbet



Knuspriger Spanferkelrücken / gegrillte Ananas
gebratene Garnelen / Teriyaki / Pak Choi



Variation von der Erdbeere / Joghurtmousse
/ Basilikumeis / Pistaziencrumble

5 Gang Menü 75,50

3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 58,50

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihre Bestellungen
für unser sechs Gang Menü zum Mittag nur bis 12:30 Uhr und zum Abend
nur bis 20 Uhr entgegennehmen können.



Vorspeisen

Rindercarpaccio / Fenchel - Erbeersalat / Tasmanischer Bergpfeffer geröstete Sonnenblumenkern / Creme Fraiche	21,50
Holländischer Matjes / Gurke / Radieschen / Granny Smith Kartoffelstroh	17,50
Zweierlei Ziegenkäse vom Peterlehof / gegrillte Nektarine geröstete Körner / Rucola / Olivenöl / alter Balsamico	17,50
Salatteller	10,50

Suppen

Tomatencremesuppe / geröstete Pinienkerne / Basilikum	10,50
Kraftbrühe vom Weideochsen / Flädle / Klöße	11,50
Tagessuppe	9,50

Stüble-Klassiker

Medaillons von Schwein und Rind / handgeschabte Spätzle / Rahmchampignons / buntes Gemüse vom Markt - im Pfännle serviert -	33,00
Stüble - Rostbraten / Röstzwiebeln / grüne Bohnen/ Rahmsoße / handgeschabte Spätzle	37,00
Der Original Stüble - Hängespieß mit herzhaften Soßen / feines Gemüse	
- mit Medaillons von Rind, Schwein und Lamm	36,00
- mit Riesengarnelen - mediterran gewürzt	38,50
Knuspriger Kartoffelrösti / Geschnetzeltes vom Kalb / junges Gemüse vom Markt	34,00

Für 2 Personen

Chateau Briand - doppeltes Rinderfiletsteak / Sauce Bearnaise / bunte Gemüseauswahl / handgeschabte Spätzle / Kartoffelgratin	96,00
---	-------

Beilagen zur Wahl

- Kartoffelgratin	- Handgeschabte Spätzle
- Dauphinkartoffeln	- Risotto
- Linguine	

Unsere Sommerempfehlung

Knuspriger Spanferkelrücken / gegrillte Ananas /
gebratene Garnelen / Teriyaki / Pak Choi 32,50

Fisch

Duett von Scholle und Jakobsmuschel / Tomaten Gremolata
Zucchini / geröstete Mandel 34,00

Gebratene Riesengarnelen / Teriyaki / Chili / Knoblauch
Spaghetti / Gemüsestreifen / Kräuter - Krustentiersauce 32,00

Auswahl von gebratenen Edelfischen / Weißweinsoße
glasierte Karotten / Lauch 32,00

Beilagen zur Wahl

- Kartoffelgratin	- Handgeschabte Spätzle	- Linguine
- Dauphinkartoffeln	- Risotto	

Vegetarische Gerichte

Knusprige Zucchini-puffer / gegrillte Zucchini /
Kirschtomaten / Kräuterquark 22,50

Vegetarisches Tagesgericht (nur abends) 22,50

Dessert

Nougatmousse / Bananen - Miso Sorbet exotische Früchte / Maracujacreme	12,50
Variation von der Erdbeere / Joghurtmousse / Basilikumeis Pistaziencrumble	12,50
Creme Brûlée / Ananassorbet / Mohnküchle	12,50
Auswahl von hausgemachtem Sorbet -pro Kugel-	4,00

