

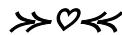


## *Aperitifs*

**Nymphenburg Sekt, trocken** 0,1l  
**Aperol- Spritz**  
**Lillet Wild Berry**  
**Stub`n Aperol, Sekt-Rosmarin-Salz-Holunder**

## *Das Stub`n Menü*

***Gratinierter Ziegenkäse mit Randencarpaccio***



***Mais Kokoscremesuppe mit Black Tiger Garnele***



***Barbarie Entenbrust, rosa gebraten, mit Blaukraut,  
Maronen und Haselnussnocchi***



***Wachweiches von der Schokolade mit Erdbeersorbet***

***3 Gang (ohne Suppe)***  
***4 Gang***

## *Weinempfehlung:*

Deutschland / Saar u. Rheinhessen 0,1L 0,75L  
**Weissweincuveè HofmannWillems`16 Fusion trocken**  
*Weissburgunder und Scheurebe!*  
*Die Fusion steht unter dem Motto „Schiefer trifft Muschelkalk“*  
*und verbindet zwei Weingüter aus Saar und Rheinhessen.*



## *Vorspeisen & kleine Gerichte*

***Kleiner gemischter Salat***

***Gratinierter Ziegenkäse auf mariniertem Randen-Carpaccio und Walnuss***

***Vitello Tonnato mit Kapernäpfel, Croutons und Rosa Beeren***

***Der „Stub´n Salat“ mit saisonalen Rohkostsalaten, Cherrytomaten und Hausdressing***

***wahlweise mit:***

***-Kaspressknödel*** *zzgl.*

***-sautierte Riesengarnelen*** *zzgl.*

## *Suppen*

***Kaspressknödelsuppe mit Wurzelgemüse und Schnittlauch***

***Meerrettichcremesuppe mit Nürnberger Rostbratwurstl***

***Pikante Mais-Kokoscremesuppe mit sautierter Black Tiger Garnele***

## *Vegetarisch*

***Risotto von der Roten Bete mit Ziegenkäse und Kresse***

***Kaspressknödel auf Riesling-Rahmsauerkraut, Bergkas und Nussbutter***



## *Hauptgerichte*

**Glasierte Kalbszunge** mit Birnen-Rahmwirsing und Griesknödeln

**Geschmorte Ochsenbacke** mit Vanillerüben und Schnittlauch-Kartoffelpüree

**Barbarie Entenbrust, rosa gebraten**, mit Blaukraut, Maronen und Haselnussnocchi

**Werdenfelser Lammlende** mit Pastinakenpüree, Speck-Rosenkohlblätter und Thymianjus

**Entrecotè vom argentinischen Rind (250g)** mit Süßkartoffelpommes  
Cognac-Pfefferrahmsauce und kleinem Salat

## *Klassiker*

**Tafelspitz vom Jungbullen** mit Cremespinat, Apfelmeerrettich und Petersilienkartoffeln

**Schweinefilet**, im Ganzen gebraten,  
mit Waldpilzrahm und Tiroler-Bergkasspätzle

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb**, in Butterschmalz gebacken,  
mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Salat

## *Fischspezialität*

**Gebratener Winterkabeljau(Skrei)** mit sautierten Speckbohnen  
und Topinamburcreme



## *Dessert & Eis*

**Wachweiches von der belgischen Schokolade** mit hausgemachtem Zimteis und Zwetschgenröster

**Die klassische Creme Brûlée** mit Erdbeersorbet und Honighippe

**Kaiserschmarrn** mit Apfelmus      *Dessertportion  
als Hauptgang*

**Hausgemachter Apfelstrudel** mit Vanilleeis und Schlagsahne

**Trilogie vom Sorbet** von hausgemachten Sorbets

**2 Kugeln Vanilleeis** mit Sahne und feinstem Kürbiskernöl

**Kleiner Eiskaffee** mit Schlagsahne

## *Dessertwein*

Österreich / Neusiedlersee

0,01 Liter

**Weinlaubenhof Kracher Spätlese Cuvée 2015**

Cuvee von Pinot Gris, Welschriesling und Muscat Otonell.

Grüngelb in der Farbe mit feinen Nuancen von Wiesenblumen

## *Kaffeespezialitäten & heiße Getränke*

<b>Cafe Crema</b>	2,70
<b>Cappuccino</b>	3,10
<b>Espresso/ Espresso Macchiato</b>	2,10/ 2,20
<b>Doppelter Espresso</b>	3,90
<b>Latte Macchiato</b>	3,20
<b>Heiße Schokolade</b>	3,30
<b>Tee mit Rum</b>	4,50



**Wir bieten Ihnen eine feine Auswahl von Ronnefeldt Teesorten an.**