Stefans
Restaurant München

weihnachtsmenü 2015

vorspeise

feldsalat mit brotcroutons,
bio-cashewkernen und geräucherter barbarie entenbrust 12.-
***
kürbisschaumsuppe mit gerösteten bio-kürbiskernen und sauerrahm 8.-
***
doppelte rinderkraftbrühe mit grießnockerl und gemüserauten 8.-
***
zweierlei vom lachs mit tartar und geräuchertem schottischem wildfang,
kartoffelstroh und brunnenkresse 13.-

zwischengericht

großer ravioli mit reh und schwammerln doppelt gefüllt
in rosmarin butter serviert 9.-
***
carpaccio vom „label rouge lachs"
mit milder olivenölvinaigrette und salatbouquet 12.-

hauptgang

geschmorte „rottaler" rinderschulter
mit serviettenknödel und blaukraut 19.-
***
gegrilltes steak (200g) vom simmentaler roastbeef
mit kartoffelgratin, gemüse und hausgemachter kräuterbutter 22.-
***
gebratene medaillons vom 4,5 kg seeteufel
auf bohnengemüse und selleriemousseline 23.-
***
in riesling glacierte schnitte vom 10 kg heilbutt
auf bohnengemüse und selleriemousseline 23.-
***

sûpreme vom maishähnchen
auf safranrisotto (arborio bio-reis) und „jus verde“ 16.90
***
hausgemachte ricotta ravioli
in salbeibutter und konfierten tomaten 12.90
***
portion bio-landente (nur auf anfrage)
mit kartoffelknödel, blaukraut und selleriesalat 22.-

dessert

creme brûlée von der kokosnuss mit mangokompott und wintereis 8.-
***
gâteau au chocolat mit glühwein zabaione 8.-
***
biskuit im glas mit eierlikör, frischen beeren
und geschlagener vanillecreme (bauer spezial) 8.-
***
stefan´s gemischter desserteller 13.-

gerne können sie sich aus den verschiedenen komponenten
ein menü zusammenstellen.

im menüpreis inklusive sind:

festlich gedeckter tisch

reichlich brot

weihnachtsdekoration

Stefans
Restaurant München

silvestermenü 2015

aperitif buffet mit kleinem snack

*

confit von der bio-ente
auf gebratener polenta aus bio-mais

*

consommé von der bio-ente
mit getrüffeltem grießnockerl

*

großer hausgemachter wacholder ravioli
doppelt gefüllt mit reh und pilzen

*

in riesling glacierte schnitte vom 10 kg heilbutt
auf bohnengemüse und selleriemousseline

oder

bei niedrigtemperatur gegarter kalbsrücken
mit morchelrahmsauce und hausgemachten schupfnudeln

oder

offener ravioli vegetarisch
mit verschiedenen gemüsen und tomaten-basilikumsugo

*

creme brûlée von der kokosnuss
mit mangokompott und wintereis

aperitif von 19.00 uhr bis 20.00 uhr
beginn menü 20.00 uhr

menüpreis

€ 79,00