



DER STAHLBERG

Hotel & Restaurant

Tradition modern interpretiert

Abhol-Speisekarte

Mo, Do, Fr, Sa 17:30 bis 20:00 Uhr
und

Mi, So, Feiertag 11:30 bis 14:00
Uhr und 17:30 bis 20:00 Uhr

**Bestellung & Beratung unter
(02733) 6297**

Abholung Haupteingang
Hauptstr. 85
57271 Hilchenbach-Müsen



Frisch aus dem Suppentopf

Rote Beete Creme
mit Gurkenstreifen

6,50



Kokos-Chili-Suppe
mit pikant fruchtiger Note

6,50



Bouillon vom Masthuhn
mit Eierstich

6,90

Vorspeisen und kleine Gerichte

Gemischte Antipasti-Platte
mit Aoili und Ciabatta

11,50



Eismeer-Rose

Norwegischer Räucherlachs auf einem Reibeplätzchen, garniert mit Ei
und einer Honig-Senfsauce

10,50



Gambas

gegart in Knoblauch-Chili-Öl mit Aioli und Weißbrot

11,90



Gebackener Camembert

kleiner paniertes Camembert auf einem Salatbett und Preiselbeeren

8,50



Edelfisch Canapes

drei Canapes mit Lachs, Forellenfilets und Gambas

10,90

Tradition modern interpretiert



Stahlberg's frische Gartensalate – serviert mit ofenfrischem Baguette

Nr. 1871

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurke, **Lachsstreifen & gekochtes Ei** sowie Croutons mit
hauseigenen Balsamico-Essig-Öl-Dressing oder Kräuter-Sahne-Dressing

14,50

◆◆◆

Nr. 1

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurke, **Rumpsteakstreifen & gehobelter Parmesan** sowie
Croutons mit hauseigenen Balsamico-Essig-Öl-Dressing

15,50

◆◆◆

Nr. 6297

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurke, **in Sesam und Soja gebratene Tofu-Würfel** sowie
Croutons mit hauseigenen Balsamico-Essig-Öl-Dressing oder Kräuter-Sahne-Dressing

13,90

◆◆◆

Nr. 85

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurke, **gebratene Hühnerbrustwürfel & gehobelter
Parmesan** sowie Croutons mit hauseigenen Balsamico-Essig-Öl-Dressing

14,90

Fisch

Forellenfilets aus heimischer Zucht
zwei Filets in Butter gebraten, Salzkartoffeln und Blattsalate

20,50

◆◆◆

Pot au feu

Lachs, Zander und Gambas mit frischen Gemüsen und Pariser Kartoffeln
im Sud gegart mit einer milden Meerrettichsauce

23,50

◆◆◆

Roulade vom Zanderfilet
in Schnittlauchsahne, Gemüseris und Blattspinat

26,50

Tradition modern interpretiert



Vom Schwein

Jägerschnitzel

Schnitzel mit Waldpilz-Rahmsoße, frischer Beilagensalat, wahlweise Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln

15,50



Chili-Schnitzel

Schnitzel mit hausgemachter Chili-Sahne-Soße, frischer Beilagensalat, wahlweise Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln

14,90



Schnitzel der Woche

Saugut und nicht mal schweineteuer. Fragen Sie einfach danach. Dazu servieren wir einen frischen Beilagensalat und wahlweise Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln

ab 15,90



Siegerländer Krüstchen

Schnitzel auf Toast, Spiegelei, Bratkartoffeln und einem frischen gemischten Salat

12,90



Holzfüller-Steak

Schweinerückensteak, gratiniert mit Champignons, Zwiebeln und Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Speckbohnen

19,50



Tournedos vom Schweinefilet

In einer fruchtigen Pfeffersauce, Mandelbällchen und einem frischen gemischten Salat

23,50



Grünkohl mit Mettwurst

2 Mettwurstenden, Wirsinggemüse und Kartoffelpüree

13,90

Mittwoch-Mittag

Wöchentlich wechselndes Mittagsgeschicht.

9,90

Tradition modern interpretiert



Vom Kalb

Zürcher Geschnetzeltes

mit Butterspätzle und einem frischen gemischten Salat

19,90



Siegerländer Krüstchen „Deluxe“

Kalbsschnitzel auf Toast, Spiegelei, Bratkartoffeln und einem frischen gemischten Salat

19,90



Kalbsleber Berliner Art

mit Apfelscheiben, geschmorte Zwiebeln und Kartoffelpüree

22,90

Pasta & Veggie

Tagliatelle mit gebratenem Lachs

an einer Safransauce

14,50



Gebratene Scampi

auf Spaghettini - geschwenkt in einer leichten Weißwein-Sahne mit Kirschtomaten und Basilikum

15,90



Paniert gebratene Zucchini-Tranchen

mit Gemüse-Bulgur und einem Mango Chutney

13,90



Vegetarischer Nudelmix

Rote, gelbe und grüne Nudeln, mit mediterranen Gemüse in Kokosmilch mit Knoblauch abgeschmeckt

11,90



Veggie-Burger

mit Pommes frites von der Süßkartoffel und Kräuterdip

13,90

Tradition modern interpretiert



Vom Rind

Tagliatelle Toscana

Bandnudeln mit frischen Kräutern und Rinderfiletspitzen

19,90



Argentinisches Rumpsteak

Rumpsteak (200g / 300g) wahlweise mit einem frischen Beilagenalat oder Bohnenröllchen, Kräuterbutter oder Pfeffer-Sauce, Pommes Frites, Kroketten oder Rosmarinkartoffeln

24,90 / 28,90



Filetsteak „Hofmeister“

Argentinisches Rinderfiletsteak (220g) mit Kräuterbutter, Berner Rösti und Marktgemüse oder einem frischen Beilagensalat

34,00



Zwei kleine Rinderrouladen mit Apfelrotkohl und Pommes Macaire

18,90



„Stahlberg-Toast“

Kleines Rinderfiletsteak (120g) garniert mit Pilzen der Saison auf Toast mit gemischtem Salat

20,50



Zwiebelrostbraten

mit blonden Zwiebeln, Broccoli und Kroketten

20,90

*Wenn Sie keinen Wunsch äußern, erhalten
Sie Ihr Steak in der Garstufe „medium“.*

Tradition modern interpretiert



Geflügel

Pikante Hühnerbrust

Geschmorte Filets von der Hühnerbrust auf pikanten Mango-Rahm-Nudeln
16,50



Gebratene Hühnerbrustfilets

mit Tomate-Mozzarella überbacken, mediterraner Dip und Pommes frites von der
Süßkartoffel
16,50



Duett von der Gans (bis 23.12.2021)

Brust und Keule, Gänse-Jus, Klöße, Schmorapfel, Apfelrotkohl
27,90

Für unsere Kleinen

Chicken-Nuggets

mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise
7,90



Nudeln

Bandnudeln mit Tomatensoße
6,90

Desserts

Dessertvariation

Hausgemachtes Schokoladen-Parfait, Vanille-Eis und frischen Früchten der Saison
7,50



Schokoküchlein

mit flüssigem Kern an Vanillesauce
6,90



Geschichtetes Joghurt mit Früchten im Glas

5,90

Tradition modern interpretiert