



DER STAHLBERG

Hotel & Restaurant

Tradition modern interpretiert

Abhol-Speisekarte

Bestellzeiten

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



Frischer Deutscher Spargel

Suppe

Spargel-Cremesuppe
Der Klassiker mit Muskatnuss

6,50 €

Hauptgerichte

Spargel pur

Portion (ca. 290g) Deutscher Spargel mit Sauce nach Wahl*
und neuen Kartoffeln

15,80 €

◆◆

Spargel mit Rührei & Schinken

Portion (ca. 290g) Deutscher Spargel mit Sauce nach Wahl*,
Rührei mit gekochtem Schinken und neuen Kartoffeln

18,90 €

◆◆

Spargel mit Schnitzel

Portion (ca. 290g) Deutscher Spargel mit Sauce nach Wahl*,
zwei Schnitzelchen und neuen Kartoffeln

21,90 €

◆◆

Spargel mit Rumpsteak

Portion (ca. 290g) Deutscher Spargel mit Sauce nach Wahl*,
180g Rumpsteak und neuen Kartoffeln

27,70 €

Dessertvorschlag

Cocos-Pfannkuchen mit Cassis-Sorbet

5,90

*Sauce Hollandaise, Zitronenbuttersoße oder zerlassene Butter

Tradition modern interpretiert



Frisch aus dem Suppentopf

Bretonische Zwiebelsuppe

mit Käse gratiniert

5,90

◆◆◆

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

11,90

◆◆◆

Gambas

gegart in Knoblauch-Chili-Öl mit Aioli und Weißbrot

13,50

◆◆◆

Gebackener Camembert

kleiner paniertes Camembert auf einem Salatbett und Preiselbeeren

8,50

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

◆◆◆

Lachssteak

Lachssteak vom Rost, Rahmkartoffeln und Gurkensalat an einer Dill-Sahnesauce

22,90

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

14,50



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



Mettwurst mit Wirsing-Gemüse

2 Mettwurstenden, Wirsinggemüse und Kartoffelpüree

13,90

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



Gnocchi in Käse-Sahne-Sauce mit Rucola

11,50 €



Gebratene Scampi

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

15,90



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 Beilagensalat oder Bohnenröllchen, Kräuterbutter oder Pfeffer-Sauce, Pommes Frites, Kroketten oder Rosmarinkartoffeln

26,90 / 30,90



Filetsteak „Hofmeister“

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

35,40



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

21,50



Zwiebelrostbraten

mit blonden Zwiebeln, Broccoli und Kroketten

21,90

*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

Für unsere Kleinen

Chicken-Nuggets

mit Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise
7,90



Nudeln

Bandnudeln mit Tomatensoße
6,90

Desserts

Hausgemachtes Schokoladen-Parfait
mit 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

Mittwoch-Mittag

Wöchentlich wechselndes Mittagsggericht
9,90

Tradition modern interpretiert