

5-GANG-SILVESTERMENÜ

2025/2026

Aperitif - Empfehlung
Bratapfelfeuer 0,1l € 4,20

“Amuse Gueule”

Schweinefilet im Baconspeckmantel mit Sesam
auf Zuckerschoten-Linsensalat an süßsaurer Soße

* * *

Weißer Tomatencremesuppe mit Riesengarnele in
Knusperpanade

* * *

Spinatstrudel mit Birnenkompott und warmen
Roastbeefscheiben

* * *

Hauptgänge zur Wahl:

Zartrosa gebratenes Rinderfilet vom Grill

auf Kräutersaitlingen in Pfefferrahm
mit Herzoginkartoffeln

€ 76,50
oder

Hirschschnitzel mit Kräuterpanade

sautiertem Speckrosenkohl, Cognacrahmsoße
und Kartoffelgratin

€ 70,90
oder

Gebratenes Heilbuttfilet

an einer Curry-Kokossoße mit Gemüsestreifen,
serviert auf Basmatireis, dazu marinierte Blattsalate

€ 72,80
oder

Bulgur mit Paprika und Rotkohlstreifen

an Kräutersaitlingen in Mandelcreme (Vegan)

€ 62,50
* * *

Dessert - Überraschung



info@
hotelzureinkehr.de



+49 4141 2325



Freiburger Straße 82
21682 Stade



*** S
HOTEL & RESTAURANT

Zur Einkehr